

# Linsen-Eintopf

1 EL	Oel	
2	Knoblauchzehen	hacken
1	Zwiebel	hacken
1	Lauch	in Ringe schneiden
1 Bund	Peterli	hacken

alles kurz im Oel dämpfen

250 g	braune Linsen	waschen
1	Apfel	kleinschneiden
2 EL	Sultaninen	
4	Kartoffeln	rüsten, vierteln

alles beifügen

1 dl	Weisswein	ablöschen, einkochen lassen
5 dl	Bouillon	beifügen
Salz, Pfeffer, Thymian		würzen und zugedeckt auf kleinem Feuer 50-60 Minuten weichkochen.
4 EL	saurer Halbrahm	vor dem Anrichten beifügen.

