

# Ruhrpott-Eintopf

## Für 4 Personen:

1/4 Knollensellerie	600 g Kartoffeln	2 Karotten
1 Stange Porree	1 Zwiebel	100 g TK-Erbesen
100 g Linsen	2 l Gemüsebrühe	Petersilie

## optional:

Gemüse	Knacker	Bockwürste
Rapsöl		

Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Linsen waschen und mit etwas Rapsöl, den Sellerie- und Zwiebelwürfeln im Topf anschwitzen.

Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Karotten schälen und in schräge Stücke schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln, beides in den Topf geben. Erbsen hinzugeben.

Porree waschen und schräg in Scheiben schneiden und oben auflegen. Mit Petersilie abschmecken.

Nelson Müller am 29. März 2020