



Kallnacher Zucchini-Linsen-Eintopf

- 1 EL Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel* gehackt
- 250 g Kallnacher Linsen*
- 500 g Zucchini*
- 2 – 3 Tomaten
- 500 g Gehacktes
- 5 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 70 g Reibkäse (optional)

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Linsen in einem Sieb oder Löcherbecken mit kaltem Wasser abspülen (Einweichen nicht nötig).

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen. Die geschnittenen oder gewürfelten Zucchini mitdämpfen. Linsen dazugeben und etwas mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Ab und zu umrühren und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.

Nun das Fleisch scharf anbraten, würzen und beiseitestellen.

Tomaten würfeln und zusammen mit dem Fleisch die letzten 5 Minuten mit den Zucchini-Linsen mitschmoren.

Nach 25 Minuten Schmorzeit abgiessen, abschmecken und optional Reibkäse darunter rühren.