



## Deftiger Kartoffel-Linsen-Eintopf

mit Harissa und Rosmarin



30-40min



3-4 Personen

Wenn's draußen langsam ungemütlich wird, machen wir es uns dafür in der Küche umso gemütlicher ... und zwar mit diesem nährenden, herrlich würzigen Eintopf mit roten Linsen und Kartoffeln, fruchtigen Tomaten und pikanter Harissapaste, frischen Kräutern und reichlich Knobi. Und das Beste? Für das perfekte, Herz und Seele wärmende Erlebnis benötigen wir nur einen einzigen Topf - also wenn das nichts ist! Guten Appetit!



- 2 Stangen Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie & Rosmarin
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Harissa
- 400g rote Linsen
- 2 Dosen gehackte Tomaten

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 702kcal, Fett 21.6g,  
Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 29.5g



Den **Lauch** jeweils längs halbieren und in feine Streifen schneiden, dabei die oberen 1-2cm entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.



Den **Knoblauch**, den **Rosmarin**, das **Paprikapulver** und die **Harissapaste** in den Topf geben und 1-2Min. mitbraten. Dann die **Kartoffeln** und die **Linsen** hinzufügen und alles gut verrühren.



Den **Lauch** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 4EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 5-7Min. braten, dabei regelmäßig umrühren.



Die **gehackten Tomaten**, 3EL Essig und 1,2L Wasser in den Topf geben. Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Kochen bringen und dann abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 15-17Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit die **Linsen** nicht am Boden ansetzen.



Inzwischen die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln streifen und grob schneiden.



Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Den **Eintopf** ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit der **Petersilie** garniert servieren.