



VEGANER ROTE LINSEN-ONE POT MIT CHORIZO

LINSEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGAN



Zutaten

- 200 g Müller's Mühle Rote Linsen
- 3 EL Tomatenmark
- 2-3 Spritzer Tabasco
- 2 EL Olivenöl
- 2 vegane Chorizo
- 1 L Gemüsefond
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- ¼ Bund Petersilie

Produktempfehlungen



ROTE LINSEN

Zubereitungen

Knoblauch und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Chorizo in Scheiben schneiden und ebenfalls anbraten.

Anschließend Tomatenmark, Paprikapulver und Müller's Mühle Rote Linsen in den Topf geben, kurz anschwitzen und dann mit Gemüsefond aufgießen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Zum Schluss gehackte Petersilie darüber geben und servieren.