

## Linsen-Tomaten-Eintopf

### Zutaten für 4 Portionen :

25 g getrocknete Mu-Err Pilze  
oder Shiitakepilze  
240 ml kochendes Wasser  
4 TL Olivenöl  
3 Möhren  
4 Knoblauchzehen vom frischen Knoblauch  
oder 8 Knoblauchzehen  
120 g grüne Linsen („du Puy“)  
oder italienische Berglinsen  
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)  
1 TL Salz  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer  
4 Blatt frischer Salbei  
750 ml Wasser  
2 Schalotten  
2 TL Zucker  
150 g Erbsen (TK oder Dose)



### Zubereitung :

Für den Linsen-Tomaten-Eintopf die Mu-Err Pilze mit 240 ml kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten quellen lassen. Dann die Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und in dünne Streifen schneiden. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb seihen und mit den Linsen in einen Topf geben. Die klein geschnittenen Pilze und 750 ml Wasser zugeben. Die Salbeiblätter fein hacken. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Kreuzkümmel und der Hälfte der Salbeiblätter würzen. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze 35 Minuten kochen lassen bis die Linsen gar sind (Garprobe). Dann erst die geschälten und klein gewürfelten Tomaten zugeben. Die Erbsen zugeben und in etwa 2 Minuten weich dünsten.

In der Zwischenzeit die Möhren schälen, längs vierten und in dünne Scheiben schneiden. Den frischen Knoblauch schälen und 4 Zehen in dünne Scheiben schneiden. Drei Teelöffel Olivenöl erhitzen und darin die Möhre- und Knoblauch-Scheiben in etwa 5 Minuten weich dünsten. Zum Linsen-Tomaten-Eintopf geben.

Die Schalotten schälen – und zwar so, dass an der Wurzel nichts abgeschnitten wird. Dann die Schalotten längs in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne einen Teelöffel Olivenöl erhitzen. Schalottenscheiben zugeben, mit Zucker bestreuen und unter häufigem Rühren anbräunen.

Den Eintopf vor dem Servieren eventuell mit restlichem Salbei nach-würzen und mit den karamellisierten Schalottenscheiben garnieren.

Wer möchte bröseln über dieses vegetarische Gericht noch Ziegenkäse oder Feta.