

Slow Cooker/Crockpot: LINSENEINTOPF mit CURRY



1 Tasse **rote Linsen** (gewaschen)

3 Tassen **Wasser**

1 Dose gehackte **Tomaten**

2 **Karotten** dünn geschnitten

1 Stück **Sellerie** klein geschnitten

1 **Zwiebel**

1 **Süßkartoffel** (oder Kartoffel) in Würfel geschnitten

Gewürze: 1 EL **Kreuzkümmel**, 2 EL **Curry**, eventuell rosa Pfefferkörner und etwas Salz.

Alles in den Keramik-Topf geben, durchmischen und dann auf höchster Stufe für 5-6 Stunden garen lassen.



Share this: