

## **Euler Topf mit Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel, Lauch, Linsen und Apfel**

für 4 bis 6 Personen:

400	g	Kartoffeln	Kartoffeln, Karotten und Petersilienwurzel schälen und in ca 3 – 4 cm große Stücke schneiden.
400	g	Karotten	Den Lauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
200	g	Petersilienwurzel	Alles waschen bzw. wässern.
200	g	Linsen	Dann Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel mit etwas Sonnenblumenöl anschwitzen.
200	g	Lauch	Dann mit Karottenfond und Gemüsefond auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist.
200	g	Apfel in achtel schneiden	Alles würzen mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt.
10	stk	Radieschen	Die eingeweichte Linsen zugeben und alles ca. 15 min kochen lassen.
800	g	Gemüsebrühe	Dann den Lauch, Radieschen und Apfelstücke zugeben und nochmals ca 10 min kochen lassen.
400	g	Karottensaft	Abschmecken mit etwas Liebstöckel und mit frischer Petersilie servieren.
		Salz, Pfeffer	
		Lorbeerblatt	
		Petersilie	
		Liebstöckel	

Falls der Sud zu dünn ist, kann man diesen binden, indem eine Kartoffel und etwas Karotte gemixt wird.