

## Linseneintopf mit Räuchertofu

### Zutaten:

---

1,5 l Gemüsebrühe  
300 g Linsen  
250 g Räuchertofu  
500 g Suppengemüse  
(Sellerie, Lauch, Möhren)  
2 EL Balsamico Essig  
Meersalz, schwarzer Pfeffer  
je ein TL Paprika, Basilikum, Oregano  
1 Chilischote

### Zubereitung:

---

Gewaschene Linsen über Nacht einweichen, 35 Min. kochen, das Suppengemüse dazugeben und 25 Min. weiter kochen. Kurz vor Schluss Kräuter, Gewürze und gewürfelten Räuchertofu beimengen. Tipp: Verwenden Sie zum Garnieren frische Kräuter.

