

## **rote Linsen-Aprikosen-Eintopf**

400 g rote Linsen, eingeweicht über Nacht  
1 Stk. Lauch, geschnitten  
200 g getrocknete Aprikosen, fein geschnitten  
700 g Pelati Tomaten, in Stücke geschnitten  
3 EL Olivenöl  
1 TL Kreuzkümmel, gemörsert  
½ TL Pfeffer  
2 TL Steinsalz  
2 TL Gemüsebouillon  
1 Lt Wasser  
1 kleine Zitrone, Saft

Olivenöl in eine Pfanne geben, den Lauch anbraten, den Kreuzkümmel kurz anrösten und dann die Linsen dazugeben, alles vermischen und ebenfalls anrösten, den Pfeffer, Steinsalz und Gemüsebouillon dazugeben, mit Wasser ablöschen, gut umrühren, aufkochen, Pelati und Aprikosen dazugeben und auf kleiner Flamme fertig garen lassen, bis die Linsen weich sind. Vor dem Servieren einige Spritzer Zitronensaft dazugeben.