Kartoffel - Paprika - Eintopf mit Linsen

Zutaten:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Chilipulver
- 80g rote Linsen
- 300g Tomaten geschält
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Kartoffeln
- Salz
- ½ TL Currypulver
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- 350 ml Gemüsebrühe
- frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

- Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
- Die Kartoffeln schälen, die Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
- Beides in Würfel schneiden.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und 2 Minuten braten.
- Salz und Gewürze untermengen und kurz mitbraten.
- Linsen, Paprika und Kartoffeln dazugeben und mit der Gemüsebrühe und Tomaten auffüllen.
- Alles gut umrühren und ca. 12 – 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
- Eventuell nochmal mit Salz abschmecken und mit frischer gehackter Petersilie garnieren.