Wirsingeintopf

Zutaten für 4 Personen

1		Wirsing
800	g	Kartoffeln
½	Becher	rote Linsen (optional für Eiweißboost)
1		Lauch
1000	ml	Brühe
100	g	Schmalz
1	Pack	vegane Mettenden
1	TL	Kümmel

Zubereitung

Wirsing in 2cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann nochmals vierteln oder fünfteln. Kartoffeln schälen und in mundgroße Stücke schneiden. Lauch in 1 cm große Ringe schneiden (Auch das Dunkelgrüne!!)

Alle Zutaten bis auf die Mettenden für etwa 25 Minuten köcheln lassen. Ab und an umrühren, damit die Linsen nicht womöglich anbrennen. Eventuell noch etwas Wasser nachgießen, wenn Ihr es gern flüssiger mögt (oder sich Spontanbesuch angesagt hat). Die letzten 5 Minuten noch die in Scheiben geschnittenen Mettenden einrühren.

FERTIG!