

<https://www.rewe.de/rezepte/veganer-suesskartoffel-erdnuss-eintopf/>

Veganer Süßkartoffel-Erdnuss-Eintopf

**Gesamt: 55 min**

Zubereitung: 25 min



Zubereitung

1**Sie benötigen**
Sparschäler

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

2

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei schwacher Hitze glasig anbraten. Lorbeerblätter zugeben und mitschmoren. Sellerie, beide Kartoffelsorten und Knoblauch zugeben und alles ca. 5 Minuten anbraten.

3

Linsen zugeben, kurz mitbraten, dann mit Tomaten und 850 ml Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken, Erdnussbutter unterrühren und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die abgegossenen Kichererbsen unterrühren.

4**Sie benötigen**
Zitruspresse

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Limettensaft auspressen.

5

Eintopf mit Limettensaft abschmecken, auf Schalen verteilen und mit Petersilie und Sojajoghurt anrichten.

Zutaten für 4 Portionen

1 große Zwiebel

1 Stange(n) Sellerie

400 g Süßkartoffeln

150 g Kartoffeln

2 Zehe(n) Knoblauch

2 EL Öl

2 Blätter Lorbeer

150 g Berglinsen

2 Dose(n) gehackte Tomaten

Salz

Pfeffer

Kreuzkümmel

2 EL Erdnussbutter

1 Dose(n) Kichererbsen

0,5 Bund glatte Petersilie

1 Limette

100 g Sojajoghurt

Benötigte Utensilien für dieses Rezept

Sparschäler

Zitruspresse