

# Cremiger Gemüseeintopf

Gemüseeintopf geht immer! Und diese ist, durch die zusätzliche Sojacreme und die roten Linsen auch noch richtig schön sättigend. Für eine Familie mit großem Topf kann das Rezept auch gerne verdoppelt oder verdreifacht werden. Als Single-Haushalt habe ich mich dazu entschlossen es klein zu halten.



## Zutaten:

- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- ¼ Knolle Sellerie, gewürfelt
- ½ Brokkoli, Röschen
- 2 Möhren, in Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, in Halbmonde geschnitten
- 150 g rote Linsen
- 750 ml Wasser
- 1 EL Gemüsebrühpulver
- ½ Packung Sojacreme Light
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Sojacreme in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen.
2. Anschließend Sojacreme unterrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Ergibt 2 Portionen