

LINSEN-SÜSSKARTOFFELN-EINTOPF

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 350g Süsskartoffeln, in Würfeli
- 100g rote Linsen
- 1 ½ EL [Berbere](#)
- 2 ½ dl Kokosmilch
- 2 dl Wasser
- ½ TL [Salz](#)

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Süsskartoffeln ca. 3 Min. andämpfen, Linsen und Berbere ca. 2 Min. mitdämpfen. Kokosmilch und Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. Eintopf salzen.

La Cucina

