Rezept

Linsentopf mit Kasseler

Ein Rezept von Linsentopf mit Kasseler, am 29.04.2024

Zutaten

1 EL	Öl
1 Pck.	TK-Suppengrün (70 g)
300 ml	Hühnerbrühe
	Pfeffer
100 g	Linsen (aus der Dose)
1 ½ EL	Instant-Kartoffelpüreepulver
1	Zwiebel
100 g	Kasseler (ohne Knochen)
	Salz
½ TL	getrockneter Thymian
½	kleiner Apfel
1 EL	TK-Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 14 g F, 15 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Suppengrün im heißen Öl ca. 2 Min. andünsten. In- zwischen das Kasseler in 1 cm kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen.

2. Inzwischen die Linsen abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Apfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Linsen und Apfel in den Topf geben, Kartoffelpüreepulver einrühren, erneut aufkochen und alles noch 2 - 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Suppe leicht gebunden ist.

3. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren. In einem tiefen Teller anrichten. Dazu schmeckt Bauernbrot.