

Rezept

Aschenputtel-Suppe

Ein Rezept von Aschenputtel-Suppe, am 19.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Öl	200 g braune Linsen
1/2 l Gemüsebrühe (Instant)	300 g Kartoffeln
300 g Möhren	1 Dose Tomaten (800 g)
Salz	Pfeffer
1 TL getrockneter Majoran	150 g Mini-Cabanossi

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Das Öl im Schnellkochtopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Die Linsen zugeben, die Brühe angießen. Den Topf schließen und die Linsen auf Stufe 2 6 Min. garen.

3. Den Topf abdampfen lassen. Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und würfeln. Mit Tomaten, Salz, Pfeffer und Majoran zu den Linsen geben. Geschlossen 4 Min. (Stufe 2) kochen.

4. Topf erneut abdampfen lassen. Die Cabanossi (ohne Druck) im Eintopf erwärmen. Den Eintopf abschmecken.