

Rezept

Günstiger Linseneintopf

Ein Rezept von Günstiger Linseneintopf, am 20.04.2024

Zutaten

150 g geräucherter durchwachsener Speck	2 große Zwiebeln
1 Bund Suppengrün	300 g braune Tellerlinsen
1 Lorbeerblatt	500 g Kartoffeln
Salz	Pfeffer
1-2 EL Obstessig	½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengrün putzen bzw. schälen und in ½ cm große Würfel schneiden.
2. Den Speck in einem großen Topf knusprig auslassen. Zwiebeln und Suppengrün dazugeben und kurz andünsten. 1,2 l Wasser dazugießen, Linsen und Lorbeer dazugeben. Bei mittlerer Hitze 1 Std. köcheln lassen.
3. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Nach 30 Min. Garzeit zum Eintopf geben und mitgaren. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Eintopf anrichten und mit Petersilie bestreuen.