

Rezept

## Kasseler auf Linsengemüse

Ein Rezept von Kasseler auf Linsengemüse, am 09.06.2026

### Zutaten

1	Zwiebel	1 EL	Öl
125 g	rote Linsen	1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
1	getrocknete Chilischote	4	Aprikosenhälften (frisch oder aus der Dose)
2 EL	Aceto balsamico	1 TL	Honig
	Salz	2	gegarte Kasselerkoteletts

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

### Zubereitung

1. Im Wasserkocher gut 3/8 l Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Linsen kurz mitbraten, mit dem Wasser aufgießen und die gekörnte Brühe unterrühren. Chili dazukrümeln und die Linsen bei schwacher Hitze 5 Min. garen.
3. Inzwischen die Aprikosen in Spalten schneiden. Mit Essig und Honig unter die Linsen mischen, mit Salz würzen. Die Kasseler auf die Linsen legen und alles zugedeckt weitere 5-7 Min. garen, bis die Linsen weich sind.