

Rezept

Linseneintopf mit Chorizo

Ein Rezept von Linseneintopf mit Chorizo, am 30.11.2023

Zutaten

Suppengemüse	Zwiebel
Pastinake	1 grüne Paprikaschote
5 getrocknete Tomaten	50 g Butter
1 Lorbeerblatt	1 TL getrockneter Majoran
250 g braune Linsen	900 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
150 g Chorizo (spanische Paprikawurst; ersatzweise 2 Mettwürste)	je 1 TL edelsüßes Paprikapulver und gemahlener Koriander
1 EL Balsamico bianco	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Suppengemüse, Zwiebel und Pastinake putzen, bei Bedarf waschen, schälen und fein würfeln. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.
2. Butter in einem großen Topf zerlassen, Gemüse darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Das Lorbeerblatt, Majoran, Linsen und Fond dazugeben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln.
3. Die Wurst in dicke Scheiben schneiden und mit Paprikapulver und Koriander unter den Eintopf rühren und weitere 10 Min. zugedeckt köcheln. Den Eintopf mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.