

Rezept

Linsentopf

Ein Rezept von Linsentopf, am 09.05.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Zwiebel | 1 Bund Suppengrün |
| 1 EL Butter - schmalz (oder neutrales Öl) | 150 g getrocknete braune Tellerlinsen |
| 1 l Gemüsebrühe (Instant) | Salz |
| Pfeffer | 1 TL getrockneter Majoran |
| 150 g festkochende Kartoffeln | 1-2 EL Weißweinessig |
| 2 Paar Wiener Würstchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Suppengrün bis auf die Petersilie waschen bzw. schälen, putzen und klein würfeln.

2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Suppengrün darin 1 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Linsen dazugeben und 1 Min. unter Rühren mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Einmal aufkochen und 30 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt kochen.

3. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln, hinzufügen und den Eintopf 10-15 Min. weitergaren, bis die Linsen weich sind. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Würstchen in Scheiben schneiden, zugeben und etwa 2 Min. erwärmen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden und über den Linsentopf streuen.