Rezept

# Linsentopf mit Lauch

Ein Rezept von Linsentopf mit Lauch, am 20.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | ½ Stange Lauch (ca. 100 g) |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **120 g** | rote Linsen |
| | Salz |
| **2 EL** | Zitronensaft |
| **2 Scheiben** | Frühstücksspeck (ca. 40 g) |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **600 ml** | Gemüsebrühe |
| | Cayennepfeffer |
| **2 EL** | Crème fraîche |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den Frühstücksspeck quer in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Lauch, Speck und Knoblauch darin unter Rühren 2 Min. andünsten.

2. Die Linsen dazugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Die Brühe angießen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles bei mittlerer Hitze 8-10 Min. kochen.

3. Zitronensaft und 1 EL Crème fraîche untermischen und kurz kochen lassen. Mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und mit je 1 Klecks Crème fraîche servieren.