

Rezept

One-Pot Beluga-Linsen in Rotwein

Ein Rezept von One-Pot Beluga-Linsen in Rotwein, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 große gelbe Paprika (ca. 240 g)	1 TL Olivenöl
3 Bratwürste (ca. 330 g)	200 g Belugalinsen
150 ml Rotwein	4 Zweige Thymian
1 kleiner Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Zweig	400 g Gemüsebrühe
Pfeffer	Salz (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in kleine Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Die Bratwürste auf der einen Seite des Topfs anbraten, gleichzeitig Zwiebeln, Knoblauch und Paprika auf der anderen Seite anbraten, dabei die Würste wenden, bis sie rundherum gebräunt sind, das Gemüse umrühren.
3. Die Linsen hinzufügen und alles mischen. Den Rotwein dazugießen und aufkochen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit Lorbeer und Gemüsebrühe in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze 35 Min. mit schräg aufgelegtem Deckel köcheln lassen, dann mit Pfeffer und, falls nötig, mit Salz abschmecken. Lorbeerblatt und Kräuter nach Belieben vor dem Servieren entfernen.