

Rezept

Schneller Rote-Linsen-Eintopf mit Kabanossi

Ein Rezept von Schneller Rote-Linsen-Eintopf mit Kabanossi, am 02.04.2023

Zutaten

2	Zwiebeln	1 EL	gekörnte Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl	100 g	Rote Linsen
1	Möhre	2	Stangen Staudensellerie
100 g	Kabanossi	400 g	stückige Tomaten (aus der Dose)
1 EL	Tomatenmark	50 g	Sahne
1 TL	Currypulver		1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
	1-2 TL edelsüßes Paprikapulver		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Im Wasserkocher 1/2 l Wasser aufkochen, mit der gekörnten Brühe anrühren. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Brühe und Linsen hinzufügen, aufkochen, bei mittlerer Hitze 6-8 Min. zugedeckt sanft kochen, bis die Flüssigkeit stark reduziert ist.
2. Inzwischen die Möhre schälen, den Sellerie waschen, putzen, beides in dünne Scheiben schneiden, in die Suppe geben. Kabanossi in dünne Scheiben schneiden und mit den Tomaten in die Suppe geben. Bei schwacher bis mittlerer Hitze 4-5 Min. offen sanft weiterkochen lassen, bis die Linsen gar sind.
3. Tomatenmark, Sahne, Currypulver, Kreuzkümmel und 1 TL Paprikapulver dazugeben und 1-2 Min. ziehen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und in zwei tiefen Tellern mit Baguette servieren.