

Rezept

Zweierlei Linsen mit Hähnchen-Kasseler

Ein Rezept von Zweierlei Linsen mit Hähnchen-Kasseler, am 19.04.2024

Zutaten

1 Stange Lauch	1 Möhre
100 g Beluga- oder Puy-Linsen	ca. 400 ml Geflügelbrühe
2 Scheiben Hähnchen-Kasseler (à ca. 75 g)	2 EL Öl
400 g frische Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	100 g rote Linsen
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 616 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen und gründlich waschen, erst längs halbieren oder vierteln, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre schälen und klein würfeln.

2. Die Linsen mit 200 ml Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kasseler-Scheiben daraufsetzen und alles zugedeckt ca. 15 Min. garen. Dann das Kasseler herausnehmen und beiseitestellen. Den Lauch unter die Linsen rühren, das Kasseler wieder daraufsetzen und alles noch ca. 5 Min. garen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin rundum goldbraun braten. In einem zweiten Topf die übrige Brühe aufkochen, die roten Linsen und die Möhrenwürfel dazugeben und zuge deckt 8 - 10 Min. garen.

4. Die beiden Linsensorten mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Kasseler und den Schupfnudeln anrichten.