Klassischer Linseneintopf

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	1 EL
Speckstreifen	125 g
Linsen, grün	300 g
Gemüsebrühe	1 L
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Essig	2 EL
Thymian, gerebelt	
Wiener Würstchen	8 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Speck mit Zwiebeln darin ca. 2 Min. anbraten. Linsen zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Mit Gemüsebrühe auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.

2. Suppengemüse waschen, ggf. schälen und würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.

3. Gemüse und Kartoffeln in den Topf geben. Linseneintopf mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Thymian würzen und nochmals ca. 20 Min. köcheln. Die letzten 5 Min. Wiener Würstchen zugeben und zusammen erwärmen.

4. Lorbeerblatt entfernen, Linseneintopf abschmecken und auf Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	809 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	41 g