



# 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     |