

LINSENEINTOPF

Zutaten

Für 4 - 6 Portionen

- 1 Bund Suppengrün
- 500 g Kartoffeln
- 50 g Butter oder Margarine
- 3/4 l Brühe (Instant)
- 250 g Cabanossi (ungarische Wurst)
- 1 Dose Linsen (800 g Abtropfgewicht)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 - 3 Tl. Thymian (getrocknet)
- 1-2 El. Rotweinessig
- Zucker

Zubereitung

1. Möhren und Sellerie vom Suppengrün und Kartoffeln schälen und waschen. Möhren in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Sellerie würfeln. Dieses Gemüse in der Butter oder Margarine glasig dünsten.
2. Gemüse mit Brühe auffüllen und zugedeckt 10 - 15 Minuten garen.
3. Inzwischen Porree (vom Suppengrün) putzen, waschen und in Ringe schneiden. Cabanossi in Scheiben schneiden. Linsen in einem Durchschlag unter fließend kaltem Wasser gründlich abspülen.
4. Porree, Wurst und Linsen in die Suppe geben und 10 Minuten darin erhitzen.
5. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Thymian, Essig und Zucker würzen.