

Hauptmahlzeit / Suppen / Glutenfrei /

Linseneintopf

Heute finde ich einfach keine Worte. Ich tippe und lösche. Immer abwechselnd und das inzwischen schon seit 45 Minuten. Dabei braucht dieser Linseneintopf eigentlich gar keine großen Worte. Er ist simpel, perfekt für dieses nass-kalte Wetter und super lecker! Und bevor ich jetzt wieder alles lösche, lasse ich euch mit dem Linseneintopf allein. Probiert ihn aus, er ist wirklich gut. Echt jetzt!

Zutaten für 3 Personen

- 250 gr - Berglinsen
- 50 gr - Schinkenspeck
- 1 Bund - Suppengrün
- 1 - Pastinake
- 3 - Wiener-Würstchen
- 2 EL - Apfelessig
- 1 EL - Gemüsebrühe
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Einen großen Topf erhitzen und die Speckwürfel für 2-3 Minuten knusprig braten. Anschließend in eine Schale geben und zur Seite stellen.
2. Nun werden die Linsen in den Topf gegeben. Mit 1 Liter Wasser ablöschen und die Linsen auf mittlerer Hitze köcheln lassen (ca. 20 Minuten).
3. In der Zwischenzeit das Gemüse schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse mit in den Topf geben und alles zusammen weitere 20 Minuten köcheln lassen.
4. Nun die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Würstchen und den Speckwürfeln zu den Linsen geben.
5. Jetzt kommt der Apfelessig, sowie die Gemüsebrühe und das Salz mit hinzu. Alles gut verrühren und für weitere 5 Minuten köcheln, anschließend servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia