



Linseneintopf

Zutaten

- 750 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 200 g Linsen
- 250 g Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Mettwurstchen
- 1 TL Majoranblättchen

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen. Linsen zugeben und ca. 45 Min. kochen.
3. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Beides nach der Hälfte der Garzeit zugeben und mitkochen.
4. Mettwurstchen in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Mit Majoranblättchen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	506 kcal
Fett	18 g
Protein	33 g

🕒 57 Minuten

⊕ 3 Portionen