



Deftiger Linseneintopf "hausgemacht"

Zutaten

- 400 g braune Linsen
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Speck
- 2 l Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- 500 g Suppengrün
- 300 g Kartoffeln
- 4 Stängel Majoran
- 3 Wiener Würstchen
- 2 EL Senf
- 3 EL Essig
- etwas Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Linsen waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf ohne Fett Speckwürfel ca. 5 Min. auslassen. Nach 3 Min. Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Linsen hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen.
3. MAGGI Klare Fleisch Suppe dazugeben. Aufkochen und insgesamt 45 Min. köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Gemüse zu den Linsen geben.
5. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Kartoffelwürfel nach 25 Min. dazugeben und mitkochen.
6. Majoran waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Majoran und Würstchen 5 Min. vor Garzeitende zu den Linsen geben. Mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer und Zucker abschmecken und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	68 g
Energie	635 kcal
Fett	22 g
Protein	39 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen