

Linseneintopf mit Wiener Würstchen

Zutaten:

125 g braune Linsen

300 g Kartoffeln

400 g Möhren

1 Zwiebel

750 ml Gemüsebrühe

2 Wiener

1 Knoblauchzehe

2 EL Rapsöl

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel



Foto: vpoth / Adobe Stock



Zubereitung:

Die Linsen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. In einem Topf gewürfelte Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Kartoffeln im erhitzten Rapsöl anbraten. Die Linsen sowie alle Gewürze hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Brühe zum Kochen bringen und 30-40 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen und das Gemüse weich sind. Bei Bedarf mehr Brühe hinzufügen.

Am Ende für 5-10 Minuten die Wiener Würstchen im Eintopf erwärmen, nach Belieben vorher in Scheiben schneiden.

