

Schneller Linseneintopf

Personen: 4

Zeit: 40 Minuten



ZUTATEN:

- 1 große Zwiebel
- 2 bis 3 Karotten
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 kleinen Lauch
- Sellerie(1/4 von einer Knolle)
- Ca. 2 l Gemüsebrühe
- 2 Cabanossi
- 2 Paar Wiener
- 2 Dosen braune Linsen (ca. 500 gr.)
- frische Petersilie
- 2 bis 3 El Weinessig

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Karotten, Kartoffeln und Sellerie ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Lauch waschen, halbieren und in Ringe schneiden.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
5. Karotten, Kartoffeln und Sellerie dazugeben und kurz anbraten.
6. Lauch noch hinzufügen, vermengen und mit der Brühe aufgießen.
7. 20 Minuten köcheln lassen.
8. In der Zwischenzeit die Cabanossi und die Wiener in Scheiben schneiden.
9. Zur Suppe geben und so gute 5 Minuten köcheln lassen.
10. Linsen aus der Dose dazugeben, nochmal 10 Minuten köcheln lassen.
11. Essig noch einrühren.
12. Die Suppe dann abschmecken und mit gehackter Petersilie servieren.