

Linseneintopf mit Cabanossi



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Liter
Cabanossi	4 Stk.
Linsen	150 g
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Karotten / Möhren	3 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	4 Stk.
Getrockneter Majoran	1 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Apfelessig	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Linsen unter kaltem fließendem Wasser abspülen und nach Packungsaufschrift in Salzwasser kochen (je nach Sorte zw. 10 und 30 min.).

Karotten und Kartoffel schälen und klein schneiden, Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

Cabanossi in kleine Stücke schneiden.

Linsen abseihen und abspülen.

Petersilie waschen und fein hacken.

1 Liter Wasser in einen Topf gießen und alle Zutaten darin ca. 30 min. lang köcheln lassen. Würzen und gelegentlich umrühren. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist und der Eintopf schön sämig ist, ist er servierfertig.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1798-Linseneintopf-mit-Cabanossi.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at