Linsen-Eintopf mit Schinken-Kochwürstchen



Mit Kochwürstchen

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Schinken-Kochwürstchen (1 Packung, 250 g)
- 1 l Gemüsefond
- 1 große Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Belugalinsen
- 6 EL rote Linsen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.



Und zweierlei Linsen

Zubereitung:

Zwiebel putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Gemüsefond dazugeben. Belugalinsen hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. 10 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Rote Linsen und Würstchen im Ganzen dazugeben. Nochmals zugedeckt bei geringer Temperatur 8 Minuten garen. Eintopf abschmecken.

Eintopf mit jeweils 5 Würstchen in tiefe Suppenteller geben . Mit etwas gehacktem Grün garnieren.

Servieren. Guten Appetit!