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!

Scharfe Belugalinsensuppe



Exzellente Suppe
Ab und zu kommt man einmal in den Besitz von Linsen. Wenn man sie nicht sowieso gern isst und auch öfters kauft. Geläufig sind ja die braunen, roten oder gelben Linsen. Hier kommen aber schwarze Belugalinsen zum Einsatz.

Als weitere Zutaten kommt diverses Gemüse hinzu. Alles zusammen wird eine Stunde in selbst zubereiteter Gemüsebrühe gegart. Und dann mit dem Pürierstab fein püriert. Man bekommt also keinen festen Eintopf, sondern eine doch flüssige, aber sämige Suppe. Die zwei getrockneten Chilischoten, die in die Suppe kommen, verleihen ihr einen kräftig scharfen, aber doch angenehmen Geschmack.

Alles in allem – da nur frische Zutaten in die Suppe

hineinkommen – eine wirklich exzellente Suppe, die man sich gerne erneut einmal zubereitet. Dann vielleicht mit einer der anderen oben genannten, andersfarbigen Linsensorte?

Für 2 Personen:

- 1 Tasse Belugalinsen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 grüne Spitzpaprika
- 2 gelbe Spitzpaprika
- 2 grüne Peperoni
- 4 getrocknete, rote Chilischoten
- 6 Knoblauchzehen
- 20 Cherrydatteltomaten
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Schön sämig
Gemüse putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Gemüse dazugeben, alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Petersilie kleinschneiden.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!