



Klassischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Cabanossi oder ohne

von Jutta & Martin

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g festkochende Kartoffeln, klein geschnitten
- 200 g Rote Linsen
- 150 g Möhren
- 150 g Wiener Würstchen
- 150 g Cabanossi
- Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 TL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 1 l Gemüsefond bzw. -brühe

Zubereitung:

Die Linsen in einem Sieb gut mit kaltem Wasser abspülen. Kartoffeln schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Aus den Möhren kleine Rädchen machen, Cabanossi und Wiener Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und Frühlingszwiebeln sowie Cabanossischeiben darin anbraten.

Kartoffelscheiben und Tomatenmark zugeben, ca. 2 Min. andünsten. Den Fond dazugießen, Linsen und Möhrchen dazugeben, alles bei mittlerer Hitze 12-15 Min. kochen. Die Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Wiener-Würstchen-Scheiben am Ende der Garzeit dazugeben und ca. 5 Min. vor dem Servieren warm werden lassen.

Wer es **vegetarisch** vorzieht, muss leider auf Wiener Würstchen und Cabanossi verzichten!

mog61 wünscht guten Appetit!