



Grüner Linseneintopf

mit getrockneten Tomaten und Fenchel



20-30Min.



2 Personen

Dieser großzügige Eintopf mit grünen Linsen, Salsiccia-Wurst, getrockneten Tomaten und Fenchelstücken ist ein herzhaftes wie sättigendes Abendmahl. Der Eintopf köchelt stressfrei auf dem Herd vor sich hin. Zum Schluss wird noch schnell salziger Weißkäse drüber gekrümelt - schon fertig! Und das schmeckt garantiert am nächsten Tag noch genauso gut.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Salsiccia
- 1 Zwiebel
- 250g festkochende Kartoffeln
- 150g Fetakäse⁷
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten
- 1 Fenchelknolle
- 200g Grüne Linsen

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal, Fett 43.3g, Eiweiß 43.2g, Kohlenhydrate 62.5g



1. Linsen waschen

Die **Grünen Linsen** in einem Sieb mit lauwarmem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



3. Gemüse vorbereiten

Den **Fenchel** halbieren und den Strunk heraus schneiden, dann in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Falls Fenchelgrün vorhanden ist, für die Garnitur zur Seite legen. Die **Kartoffeln** schälen und ebenso in ca. 1-2cm große Stücke würfeln.



4. Salsiccia schneiden

Die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** abtropfen lassen und grob hacken.



5. Eintopf ansetzen

In einem mittleren Topf auf mittlerer Hitze die **Zwiebelwürfel** mit 2EL Olivenöl und der **Salsiccia** ca. 2-3Min. leicht anbraten. Dann mit 800ml Wasser und dem **Brühwürfel** ablöschen. Anschließend 3/4 der **Tomaten**, die **Linsen**, **Fenchel-** und **Kartoffelstücke** hinzugeben und alles ca. 25-30Min. mit Deckel köcheln lassen, bis die **Linsen** gar sind.



6. Käse krümmeln

Den **Käse** in kleine Stücke brechen. Den **Eintopf** nochmals mit Salz und Pfeffer nachschmecken und mit **Käse** und den restlichen **Tomaten** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**