



## Salsiccia-Linsen-Eintopf

mit getrockneten Tomaten und Fenchel

 30-40Min.  2 Personen

Dieser köstliche Eintopf mit grünen Linsen, Salsiccia-Wurst, getrockneten Tomaten und Fenchelstücken ist ein herzhaftes wie sättigendes Abendmahl. Dazu köchelt er auch noch ganz stressfrei auf dem Herd vor sich hin. Und sollte wirklich etwas übrig bleiben: Der Eintopf schmeckt - wie alle Eintöpfe - am nächsten Tag noch mindestens genauso gut!

## Was du von uns bekommst

- 200g grüne Linsen
- 1 Zwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 250g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung getrocknete Tomaten<sup>12</sup>
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Lorbeerblatt
- 10g frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 744.0kcal, Fett 23.3g, Eiweiß 43.6g, Kohlenhydrate 83.2g



### 1. Linsen waschen

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



### 2. Zwiebel schneiden

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



### 3. Gemüse schneiden

Den **Fenchel** halbieren und in ca. 1-2cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Evtl. vorhandenes **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **Kartoffeln** schälen und ebenfalls in 1-2cm große Würfel würfeln.



### 4. Salsiccia schneiden

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



### 5. Suppe ansetzen

Die **Salsiccia** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit 750ml Wasser ablöschen, dann die **Linsen**, den **Fenchel**, die **Kartoffeln**, ca. **3/4 der Tomaten**, den **Brühwürfel** und das **Lorbeerblatt** hinzugeben und alles ca. 25-30Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Linsen** gar sind.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Das **Lorbeerblatt** herausnehmen und den **Eintopf** mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Den **Salsiccia-Linsen-Eintopf** mit der **Petersilie**, den **restlichen Tomaten** und ggf. **Fenchelgrün** garnieren und 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](https://marleyspoon.de) an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)