



Salsiccia-Linsen-Eintopf

mit getrockneten Tomaten und Fenchel



30-40Min.



3-4 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

- 400g grüne Linsen
- 1 Zwiebel
- 2 Fenchelknollen
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Salsiccia
- 2 Packungen getrocknete Tomaten¹²
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Lorbeerblatt
- 20g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer 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 729.0kcal, Fett 22.8g, Eiweiß 43.1g, Kohlenhydrate 81.4g



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 1,5L 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 an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)