

## Deftiger Linseneintopf

mit Speckchips und Würstel



20-30min



2 Personen

Linseneintopf ist doch immer eine gute Idee! Vor allem, wenn er nur so strotzt vor Leckereien: Grüne Linsen, Sellerie und Karotten bekommen Gesellschaft von Frankfurtern und knusprigen Speck-Streifen. Dieses Gericht ist der beste Begleiter and kühlen oder verregneten Sommerabenden und sorgt für gute Laune bei groß und klein!

## Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- grüne Linsen
- Bauchspeck
- Stangensellerie <sup>9</sup>
- Karotten
- Jungzwiebel
- Frankfurter
- Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Rinderbrühwürfel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Messbecher
- Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 890kcal, Fett 44.7g, Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 46.8g



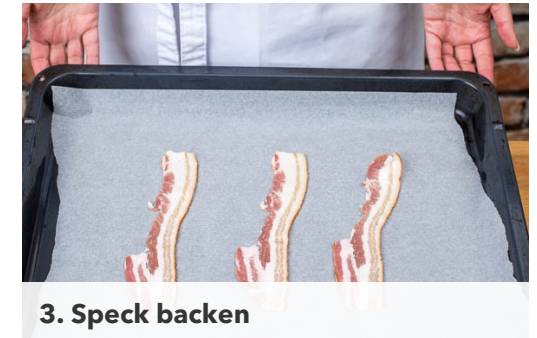
1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und fein hacken. Die Hälfte vom **Speck** grob hacken. Die andere Hälfte für den Moment beiseitelegen. Das Backrohr auf 160°C Umluft vorheizen.



2. Eintopf aufsetzen

Einen mittelgroßen Topf mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Die **Zwiebel** mit dem gehackten **Speck** ca. 3-4Min. goldgelb anbraten, dann mit 1EL Mehl bestäuben und mit 850ml Wasser ablöschen. **Suppenwürfel** und die **Linsen** hinzugeben und dann ca. 10Min. leicht köcheln.



3. Speck backen

Nun den restlichen **Speck** einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Rohr ca. 10-12Min. knusprig werden lassen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.



4. Gemüse garen

Inzwischen die **Karotten** schälen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. **Sellerie** in feine schräge Scheiben schneiden. Nach 10Min. Kochzeit den **Sellerie** und die **Karotten** zum **Eintopf** geben und weitere ca. 10Min. mit köcheln. Inzwischen die **Jungzwiebel** in feine, schräge Scheiben schneiden, weißen vom grünen Teil trennen.



5. Würstel mitgaren

Sobald die **Linsen** gar sind, die **Frankfurter** und den **weißen Teil** der **Jungzwiebel** in den **Eintopf** geben und ca. 3-4Min. warm werden lassen, aber nicht mehr aufkochen, sonst platzen die **Würstel** auf.



6. Eintopf abschmecken

Zum Schluss den **Eintopf** mit einem Packerl **Senf** sowie mit 1-2EL Essig nach Geschmack abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **Eintopf** auf Teller verteilen, die **Frankfurter** dazu legen und die **Speck-Chips** in den **Eintopf** stecken. Mit den **restlichen Jungzwiebeln** bestreuen. **Würstel** mit dem übrigen **Senf** genießen.