

Deftiger Linseneintopf

mit Speckchips und Würstel



20-30min



4 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

- Senf ¹⁰
- Frankfurter
- Jungzwiebel
- Stangensellerie ⁹
- Zwiebel
- grüne Linsen
- Karotte
- Bauchspeck

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Rinderbrühwürfel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Kochtopf
- Messbecher
- 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 840kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 45.4g



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 großen 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 1,7L 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. In der Zeit die **Jungzwiebeln** in feine, schräge Scheiben schneiden, weißen vom grünen Teil trennen.



5. Würstchen mitgaren

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



6. Eintopf abschmecken

Zum Schluss den **Eintopf** mit 2 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. Würstchen mit dem übrigen **Senf** genießen.