

Linsen - Eintopf

Zutaten:

250 g rote Linsen
2 Zwiebeln
900 ml Gemüsebrühe
2 rote Paprika
2 Dosen stückige Tomaten
2 Mettwurstchen
2 Stangen Porree
4 Knoblauchzehen
125 ml Weißwein
2 TL Currypulver
2 EL frischen Koriander
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen lassen.
- Linsen in der Brühe etwa 45 Minuten garen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Paprika und Porree in kleine Stücke schneiden.
- Korianderblättchen klein hacken.
- Mettwurst in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig dünsten.
- Tomatenstücke mit Saft, Paprika und Porree zugeben.
- Koriander, Mettwurst, Currypulver und Wein unter das Gemüse rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Gegarte Linsen mit der Brühe unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer scharf abschmecken.
- Den Eintopf noch 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Koriander überstreut servieren.