Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Linsen - Eintopf

Zutaten:

250 g rote Linsen2 Zwiebeln900 ml Gemüsebrühe

2 rote Paprika

2 Dosen stückige Tomaten

2 Mettwürstchen

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, Wurst, Currypulver, 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.