



Zollernalbkreis
Landwirtschaftsamt

LINSENEINTOPF

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 400 g Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- 350 g Alblinsen
- 150 g Speckwürfel
- 1 EL Butter
- 2 l Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Majoran
- Salz, Pfeffer
- Weißweinessig
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 Saitenwürstchen

Zubereitung

Zwiebel klein hacken. Kartoffeln und Suppengrün waschen, schälen und in kleinere Würfel schneiden. Butter erhitzen, Speckwürfel und Zwiebeln darin andünsten. Das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Linsen unterheben und mit Fleischbrühe aufgießen. Alles 30 Min. zugedeckt köcheln lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Würstchen in Scheiben schneiden. Die Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen und Petersilie noch 5 Minuten in der Suppe ziehen lassen.

