

Linseneintopf



kleinkindtauglich

gesund

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Päckchen Suppengrün (besteht aus 2-3 Möhren, Sellerie und Lauch)
- 1 Zwiebel
- 4 Stück Kartoffeln
- 200 g Linsen
- 1,5 Liter Wasser
- 150 g Kasslerkamm
- 3 TL Gemüsebrühpulver
- 3 TL Essig
- 50 g Räucherspeck
- Sonnenblumenöl
- Petersilie

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

So kochst du den Linseneintopf

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Erhitze etwas Öl in einem Topf und dünste die Zwiebel- und Speckwürfel darin an.
3. Füge die abgespülten Linsen und die Scheibe Kasslerkamm hinzu, gieße das Wasser an und koche deine Suppe für 20 Minuten.
4. Putze währenddessen das Suppengemüse, schäle die Kartoffeln und schneide sie ebenfalls sehr klein.

5. Nimm das Kassler nach den 20 Minuten Kochzeit heraus und gib dafür das Suppengemüse und die Kartoffelwürfel in den Topf. Gib das Gemüsebrühpulver dazu.
6. Koche die Suppe für weitere 20 Minuten.
7. Schneide das Kasslerfleisch in kleine Würfel und gib es am Ende wieder in den Eintopf.
8. Schmecke ihn zum Schluss mit Essig, Salz und Pfeffer ab.
9. Bestreue den Linseneintopf vor dem Servieren mit gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

