

# Linseneintopf

## Zutaten für 4 Portionen

- 250g Linsen + 500ml Einweichwasser
- 1 Zwiebel
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 5 Kartoffeln (etwa 500g)
- 1 Liter Fleischbrühe
- 3 EL Tomatenmark
- 4 Mettwürstchen
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Balsamico-Essig
- Petersilie

## Zubereitung

Am Vortag die Linsen waschen und in kaltem Wasser einweichen.

Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erwärmen und Zwiebel, Möhren und Lauch kurz anbraten. Ich schalte in der Zwischenzeit den Wasserkocher an...

Kartoffeln und Brühe zufügen und aufkochen lassen. Dann Tomatenmark und Linsen (mit Einweichwasser) dazugeben. Deckel drauf und ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Mettwürstchen in dünne Scheiben schneiden und in den Topf geben. Ca. 5 Minuten mitkochen lassen.

Dann die Suppe mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Meist schmeckt es schon sehr lecker, ohne dass man viel tun muss.