

# LINSENEINTOPF MIT KASSLER

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



55 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 6 Portionen

- 1 Zwiebel
- 500 g Kartoffeln
- 200 g braune Linsen
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 150 g Kasslerkamm
- 200 g Möhren
- 80 g Knollensellerie
- 3 TL Essig
- 50 g Räucherspeck
- 1 TL Sonnenblumenöl
- Petersilie



## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze das Öl in einem Topf und dünste die Zwiebel- und Speckwürfel darin an.
2. Spüle die Linsen ab. Gib sie mit der Scheibe Kasslerkamm hinzu, gieße die Brühe an und koche deine Suppe für 20 Minuten.
3. Schäle währenddessen Möhre, Sellerie und Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel.
4. Nimm das Kassler aus der Suppe und gib dafür das Gemüse und die Kartoffelwürfel in den Topf. Koche den Linseneintopf für weitere 20 Minuten.
5. Schneide das Kasslerfleisch in kleine Würfel und gib es am Ende wieder in den Eintopf. Schmecke ihn mit Essig, Salz und Pfeffer ab. Bestreue den Linseneintopf vor dem Servieren mit gehackter Petersilie.

**Nährwerte pro Portion:** 353 kcal | KH 50 g | E 19 g | F 7 g



Ein Rezept von Familienkost.de

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

