Linseneintopf mit Faschiertem

Der Linseneintopf mit Faschiertem ist ein herzhaftes Gericht für alle Tage. Das simple Rezept ist rasch gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
2 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Paprika rot
1 Dose	Linsen (400 g)
1 Dose	Tomatenstücke (400 g)
3 EL	Tomatenmark
1.5 EL	Senf (mittelscharf)
	Salz
	Pfeffer
Nach Belieben	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Für den **Linseneintopf mit Faschiertem** das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die klein gehackte Zwiebel und Knoblauchzehen glasig dünsten. Das Faschierte zugeben und anbraten, die klein geschnittenen Paprika hinzugeben.

2. Die Linsen in ein Sieb geben, mit Wasser abspülen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Jetzt die Tomaten mit Saft zugeben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark und Senf unterrühren und zirka 15-20 Minuten köcheln lassen. Je nach Belieben mit Gemüsebrühe verdünnen.

Tipp

Zum Linseneintopf als Beilage, Reis, Salzkartoffeln oder eine Scheibe frisches Bauernbrot reichen. Wer es gerne schärfer mag, einfach mit Chilipulver oder gehackter Chilischote würzen.