One Pot Linseneintopf mit Frankfurter

Der One Pot Linseneintopf mit Frankfurter ist ein klassisches Eintopf-Gericht. Linsen, feine Frankfurter Würstchen und frisches Gemüse werden gemeinsam in einem Topf gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Lauch
1 Stk.	Zwiebel
300 g	Kartoffeln
2 Stk.	Karotten
1 EL	Butter
400 ml	Wasser
8 g	Gemüsebrühepulver
1 Dose	Linsen (240 g Abtropfgewicht)
200 g	Frankfurter (Wiener Würstchen)
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **One Pot Linseneintopf mit Frankfurter** den Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln, die Zwiebel schälen und fein hacken.

2. Butter in einem großen Topf erhitzen. Den Lauch darin kurz anschwitzen. Anschließend Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen und weitere 1–2 Minuten mitbraten. Das Gemüse mit heißem Wasser aufgießen. Gemüsebrühe-Pulver einrühren und alles zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die braunen Linsen aus der Dose in einem Sieb abspülen. Frankfurter Würstchen schräg in zirka 2 cm Scheiben schneiden. Beides in den letzten 5 Minuten zugeben und erhitzen. Abschließend die frische Petersilie fein hacken und unterrühren. Den **One Pot** Linseneintopf mit Frankfurter Würsten heiß in Teller anrichten und servieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Der One Pot Linseneintopf schmeckt besonders gut mit frischem Bauernbrot, Vollkornbort oder knusprigem Gebäck.