

# 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.	<a href="#">Zwiebel</a>
300 g	Kartoffeln
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
400 ml	Wasser
8 g	Gemüsebrühepulver
1 Dose	<a href="#">Linsen</a> (240 g Abtropfgewicht)
200 g	<a href="#">Frankfurter</a> (Wiener Würstchen)
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## 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.

- 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, Vollkornbrot oder knusprigem Gebäck.