

# Linse Eintopf

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Grundmenge: 4 Personen

## Zutaten:

- 350 g Tellerlinsen
- 150 g Schinkenwürfel
- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Gemüsebrühe, instant
- 2,4 l Wasser
- Salz & Pfeffer
- 4 Wiener Würstchen



## Zubereitung:

1. Linsen im Wasser einweichen
2. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
3. Schinkenwürfel in einem großen Topf ohne Fett scharf anbraten
4. Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz mitbraten
5. Mit dem Wasser ablöschen und den Gewürzen abschmecken
6. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Linsen weich sind
7. Wiener Würstchen hinzufügen und mit erhitzen

Die Würstchen können Alternativ als Ganzes oder in kleine Ringe geschnitten mit in den Eintopf gegeben werden.

Der Eintopf schmeckt noch besser, wenn er um eine Runde Spätzle ergänzt wird!