

Eintopf mit roten Linsen und Würstchen

2 Liter Gemüsebrühe
2 Tassen rote Linsen
2 Lorbeerblätter
1 Zweig oder 1 TL Rosmarin

in einem Topf bei großer Hitze zum Kochen bringen. Abgedeckt ca. 20 min bei niedriger Hitze kochen, bis die Linsen gar sind.

6 Merguez oder andere Mettwurstchen

in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten, danach in den Topf zur Suppe geben.

1 ½ El Olivenöl
2 rote Zwiebeln, klein geschnitten
2 Möhren, fein gehackt
8 Knoblauchzehen, fein gehackt

5 Min. in der Pfanne dünsten, dann mit

1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Majoran od. Oregano
¼ Tasse fein gehacktes Basilikum und/oder Petersilie

zur Suppe geben.

mind. ¼ Tasse trockener Rotwein
¼ Tasse Tomatenmark

in die Suppe rühren.

Kurz aufkochen, so dass das Gemüse noch bissfest ist.

Mit 2 El Balsamico-Essig und Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!