



Mangold-Linsen-Eintopf, scharf

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

2 Schalotten
300 g Mangold

100 g Möhren
1 Staudensellerie

200 g Chorizo-Wurst
1 EL Olivenöl

300 g Puy-Linsen
1 Lorbeerblatt
2 Stiele Thymian
1 l Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer
1 Prise Kreuzkümmel

Schalotten oder Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Mangold von den Stielen trennen. Die Stiele in Würfel, die Blätter in Streifen schneiden.
Möhren schälen und in Scheiben schneiden. (nicht zu dünn)
Staudensellerie waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Scharfe Chorizowurst in Scheiben schneiden.
Die Schalottenringe in Olivenöl anschwitzen, bis sie leicht Farbe angenommen haben, die Wurstscheiben dazugeben und leicht anbraten.
Die Mangoldstiele, die Möhren und den Staudensellerie zufügen und kurz mitbraten. Mangoldblätter hinzufügen und unter Rühren etwas zusammenfallen lassen.
Linsen waschen, ggfs. verlesen und zufügen.
Lorbeerblatt und Thymian dazugeben.
Das Gemüse mit der Gemüsebrühe auffüllen, so dass alles gerade eben bedeckt ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer kräftigen Prise Kreuzkümmel würzen und bei geschlossenem Topf ca. 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.
Nach 20 Minuten überprüfen, ob die Linsen schon gar sind. Der Eintopf ist fertig, wenn die Linsen gar, aber noch nicht verkocht sind.