

## Linseneintopf mit Kürbis und Würstchen



### Der Eintopf ist wieder top modern...

Eintopfgerichte sind seit einiger Zeit stark "in". Und damit es auch voll trendy klingt, werden Eintöpfe nun "One Pot" genannt. Mit Linsen dann "One Pot Linsen". Ja, das hab ich so nachlesen dürfen. Ich nenne es trotzdem und gegen den Trend lässig "Linseneintopf".

Eintöpfe können gut und in größerer Menge vorbereitet werden. Sie schmecken dann aufgewärmt noch besser und herzhafter. Besonders in den windig kühleren Jahreszeiten wärmt so ein Linseneintopf, spendet Kraft und macht lange satt.

Und noch ein Tipp: Achtet beim Einkauf auf die Qualitätszeichen des Landes (QZBW und BIOZBW). So bekommt ihr gesicherte Qualität aus Baden-Württemberg! Mehr Infos: <https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/>

Also dann, hier unser heutiges Gericht zum Löffeln - leckerer **Linseneintopf mit Kürbis und Würstchen**:

## **Zutaten**

### **für 4-6 Portionen**

- 250 g Linsen (**Tipp**: eine Sorte wählen, die nicht vorher eingeweicht werden muss, z. B. Alblinsen)
- 250 g Kürbis
- 1 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Knollensellerie
- 25 g Speckwürfel
- 4 Paar Würstchen (z.B. Bauernbratwürste, Wiener Würstchen, Schwarzwurst, Debreziner)
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Etwas Petersilie zum Bestreuen
- Öl zum Anbraten
- Wer möchte: Essig zum Abschmecken

## **Zubereitung**

Kürbis, Sellerie und Karotte schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.

Alles zusammen in einem Topf mit Öl und den Speckwürfeln für 2 Minuten anbraten.

Dann Tomatenmark zugeben und 1 Minute rührend mitbraten.

Nun die Linsen zugeben.

Mit der Brühe angießen. Alles ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Falls notwendig etwas Brühe nachgießen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Essig abschmecken.

Die Würstchen zufügen und im Eintopf ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren die fein geschnittene Petersilie darüber streuen.

**Tipp:** Am Besten schmeckt der Eintopf wenn er am Vortag zubereitet und erst am Folgetag aufgewärmt gegessen wird.

