

Deftiger Kartoffel-Linseneintopf mit Bohnen und Würstchen



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 300 g Bohnen (aus der Dose)
- 70 g Linsen (über Nacht einweichen, dann sind diese schneller gar)
- 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 250 ml passierte Tomaten
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Paprika, rot
- 8 Saiten-Würstchen oder Debrecziner
- 1 EL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g ml Schmand oder Sahne
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Wer möchte: 2 EL Garam Masala
- Frischer Schnittlauch



Zubereitung

Die Linsen mindestens 4 Stunden einweichen (besser über Nacht).

Die Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden.

In einem Topf die Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Paprika mit Öl 2 Minuten rührend braten. Das Tomatenmark dazugeben und anrösten.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Garam Masala würzen. Mit der Brühe und passierten Tomaten ablöschen.

Eingeweichte Linsen abseihen und mit Lorbeerblatt und Majoran in den Topf geben.

Alles ca. 30 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Würstchen in Scheiben schneiden und mit dem Schmand und den Bohnen zugeben und 5 Minuten sanft köcheln.

Nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt ein kräftiges Bauernbrot