




# Linsensuppe mit Würstchen.

 **10 Min.**  **30 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

Möhre(n)

mittelgroße Kartoffel(n)

ml Wasser

TL gekörnte Gemüsebrühe

g Linsen mit Suppengrün aus der Dose

Stiel Petersilie

XXL-Bockwurst

Salz & Pfeffer

- 1** Zuerst ans frische Gemüse: Die Möhren schälen und, wenn sie sehr dick sind, längs halbieren und dann in Scheibchen schneiden.
- 2** Auch die Kartoffeln schälen, waschen und dann in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden.
- 3** Die schönen Stückchen mit dem Wasser und der gekörnten Gemüsebrühe in einen Topf geben bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen.
- 4** Danach kippst du die Linsen mit Suppengrün kurz in ein Sieb und dann in die Brühe. Alles weitere 10 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- 5** Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
- 6** Möchtest du die Würste ganz lassen oder in Stücke schneiden? Wie auch immer – sie kommen kurz vor Ende der Garzeit für kurze Zeit mit in die Suppe.
- 7** Schmeck den Eintopf mit Salz und Pfeffer ab und dann kannst du ihn in tiefe Teller oder Schälchen füllen, mit Petersilie bestreuen und servieren.