



## **Linsen-Eintopf mit Äpfeln und Möhren**

### **Zutaten:**

250 g Teller-Linsen (brauchen nicht eingeweicht zu werden)

ca. 50-75 g Schinkenwürfel

1-2 Zwiebeln

1 EL Öl (z. B. mildes Rapsöl)

400 g Kartoffeln

3 mittelgroße Möhren

1 - 1,5 l Gemüsebrühe

1 Wiener Würstchen

1 Apfel

Essig (z. B. Apfelessig)

Salz, Pfeffer

1-2 TL Zucker

Schnittlauch

### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen und ebenso in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel- und Schinkenwürfel in wenig Öl dünsten. Kartoffel- und Möhrenstücke sowie die Linsen dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Salz, Pfeffer und etwas Zucker hinzugeben und ca. 40 -45 Minuten bei mäßiger Hitze garen lassen. Gelegentlich umrühren.
3. In der Zwischenzeit den Apfel waschen, vierteln, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Wiener in dünne Scheiben schneiden.
4. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit Apfelstücke, Wienerscheiben und „einen Schuss“ Essig hinzugeben.
5. Anschließend abschmecken und nach Wunsch mit Schnittlauchröllchen ergänzen.

Schmeckt am nächsten Tag noch besser!

Lässt sich sehr gut einfrieren.