

# Hütten-Linseneintopf mit weißen Bohnen & Speck



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1l Gemüsefond oder Selchfond
- 150g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
- 1 weiße Zwiebel, fein geschnitten
- 2EL getrocknete Tomaten
- 2EL Paprikapulver, edelsüß
- Balsamico
- 50g Karotten
- 50g Knollensellerie
- 20g Lauchzwiebeln
- 50g Pastinake
- 75g weiße Bohnen (am Vortag einweichen!)
- 100g braune Linsen (am Vortag einweichen!)
- Majoran, Bohnenkraut, Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Kümmel, gemahlen
- Knoblauch

## Für die Garnitur:

- 1 Becher Sauerrahm
- Chili
- frische Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- Kreuzkümmel

- Schwarzbrot zum Servieren

1. Bohnen und Linsen am Vortag einweichen.
2. Die weißen Bohnen in Wasser ohne Salz kochen, bis sie weich sind.
3. Zwiebel klein schneiden. Sämtliches Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben. Getrocknete Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden.
4. Aus den Gemüseabschnitten einen Gemüsefond ansetzen.
5. In einem Topf ein wenig Öl erhitzen und darin HANDL TYROL Speckwürfel anbraten. Die Zwiebel und das Gemüse bis auf den Lauch dazugeben und leicht rösten. Den Knoblauch unterrühren.
6. Getrocknete Tomaten, Lauchwürfel und Paprikapulver dazugeben und mit Balsamico und Gemüsefond ablöschen. Die eingeweichten und abgossenen Linsen hinzufügen.
7. Nach der halben Kochzeit der Linsen die Gewürze unterrühren.
8. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die gekochten Bohnen hinzufügen.
9. Den Eintopf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
10. Sauerrahm mit frischem Chili, Kreuzkümmel, Zitronenschalenabrieb und gehackter Petersilie vermischen.
11. Eintopf in Suppenschalen anrichten, mit einem Sauerrahmklecks und frischer gehackter Petersilie garnieren.

Hier geht es  
zum Rezeptvideo:



[bergwelten.com/linseneintopf](https://bergwelten.com/linseneintopf)