



Linsensuppe mit Süßkartoffeln und Wurst-Einlage



Zeit gesamt
50min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Linsen, braun | 250 g |
| Süßkartoffeln | 2 St. |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Speckstreifen | 125 g |
| Öl | 1 EL |
| Lorbeerblätter, getrocknet | 1 St. |
| Gemüsebrühe | 1 L |
| Salz | |
| Rindswurst | 300 g |
| Balsamicoessig, hell | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Linsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag Süßkartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Im Mixbehälter Süßkartoffeln 10 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern und umfüllen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. In den Mixbehälter Zwiebel und Speck geben und 15–20 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl zufügen, Deckel ohne Messbecher aufsetzen und bei Anbratstufe/5 Min. garen.
3. Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In den Mixbehälter Lorbeerblatt, Linsen und Brühe geben und bei Linkslauf/20 Min./95 °C garen.
4. Süßkartoffeln und 1/2 TL Salz zufügen und bei Linkslauf/10 Min./100 °C garen.
5. Wurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zur Suppe geben und bei Linkslauf/3 Min./95 °C mit erhitzen. Linsensuppe mit Süßkartoffeln und Wurst-Einlage mit Salz und Essig abschmecken und vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 657 kcal |
| Kohlenhydrate | 64 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Ballaststoffe | 11 g |
| Fette | 33 g |