



# Linseneintopf mit Salsiccia

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

2 Salsicce  
100g Möhren  
75g Knollensellerie  
550g Petersilienwurzeln  
100g fest kochende Kartoffeln  
15g Schalotten  
25g Pancetta, (in Scheiben; ersatzweise durchwachsener Speck)  
1.5 El Öl  
1.5 El Tomatenmark  
75g kleine braune Linsen  
2 Lorbeerblatt  
2 Stiele Petersilie  
2 El alter Balsamessig  
Salz, Pfeffer



## Und so wird's gemacht

Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln putzen, schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in 1 cm grosse Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Schalotten fein würfeln.

Pancetta würfeln und in heissem Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Schalotten, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzeln und abgetropfte Kartoffeln zugeben und 3 Minuten unter Rühren dünsten. Tomatenmark unterrühren. Linsen, Lorbeer und 1 l kochend heisses Wasser zugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten kochen lassen.

Salsicce längs halbieren und in einer Pfanne auf den Schnittflächen im restlichen heissen Öl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 Minuten goldbraun braten. Salsicce wenden und weitere 2 Minuten goldbraun braten. Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden.

3 Kellen Eintopf (ca. 300 ml) in einem hohen Gefäss mit dem Schneidstab pürieren. Wieder in den Eintopf rühren und mit Essig abschmecken. Eintopf und Salsiccia mit Petersilie bestreut anrichten.

Die Konsistenz des Eintopfs kann variieren – bei Bedarf einfach mit kochend heissem Wasser verdünnen.

Meine Notizen: