



## Winterlicher Linseneintopf

Energie: 1485 kJ/355 kcal | Dauer: 35 Min.



Pro Person

**weightwatchers**

## Zutaten

1	Zwiebel
1	Zucchini
1	Soloknoblauch
1	Suppengemüse
1 TL	Öl (B)
70 g	Tomatenmark
3 g	French Spice
75 ml	Weißwein, trocken (B)
425 ml	Tomaten, gehackt
700 ml	Gemüsebrühe (B) (3 TL Instantpulver)
425 ml	Linsen (240 g Abtropfgewicht)
	Salz und Pfeffer (B)

B = Basiszutaten

## Utensilien

großer Topf, Sieb

## Gewürze

### French Spice:

1,2 g Tomaten, geschnitten  
0,5 g Paprikapulver, edelsüß  
0,4 g Oregano, gerebelt  
0,4 g Knoblauch, granuliert  
0,3 g Rosmarin, geschnitten  
0,2 g Thymian, gerebelt

## Zubereitung

1. **Zwiebel** schälen und mit **Zucchini** würfeln. **Knoblauch** zerdrücken. Vom **Suppen gemüse** den **Sellerie** putzen, die **Karotten** schälen und beides fein würfeln. **Lauch** waschen und in Ringe schneiden. **Petersilie** waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. **Öl** in einem Topf erhitzen und **Gemüse** zugedeckt ca. 5–6 Min. darin garen. **Tomatenmark** und **French Spice** unterrühren und ca. 1 Min. mitgaren.
3. Mit **Wein** und gehackten **Tomaten** ablöschen. **Brühe** zugeben und aufkochen. Ca. 10 Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich und die **Suppe** eingedickt ist.
4. **Linsen** in einem Sieb waschen, abtropfen lassen, zum **Eintopf** geben und erwärmen. **Eintopf** mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
5. **Winterlichen Linseneintopf** auf Tellern anrichten und mit **Petersilie** bestreut servieren.

**Guten Appetit!**