

PIKANTER LINSEN-GRÜNKOHL-EINTOPF

Zutaten (Curry) (für 8-10 Portionen)

- 300g Berglinsen
- 450g Karotten
- 2 Zwiebeln
- 300-400g Grünkohl-Blätter (frisch oder TK)
- 500g Salsiccia (scharfe ital. Wurst), scharfe Chorizo
- 2 TL Olivenöl
- 500g Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL Oregano (getrocknet)
- 2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 2 EL Balsamico-Essig
- 100-120g Parmesan



Zubereitung

1. Wurst mit dem **Allzweckmesser** in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, nach Belieben halbieren bzw. vierteln und dann mit 1 TL Öl im **großen Rockcroc** oder dem **Komfort-Universaltopf** bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten anbraten, bis sie nicht mehr rot sind. Danach die Wurst wieder aus dem Topf nehmen.
2. Zwiebeln mit dem **Super-Hacker** zerkleinern, Karotten in ½ cm dicke Scheiben schneiden und Knoblauch mit der **Knoblauchpresse** zerdrücken.
3. Linsen abspülen und abtropfen lassen.
4. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch gemeinsam mit 1 TL Öl, Tomaten und Oregano unter Rühren ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.
5. Wurst, Linsen und Brühe hinzugeben und alles aufkochen lassen.
6. Danach 20-30 Minuten ohne Deckel bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Linsen fast weich sind.
7. Grünkohl in Streifen schneiden, gemeinsam mit dem Essig mit in den Topf geben und 4-5 Minuten garen, bis die Blätter weich sind.
8. Den fertigen Eintopf servieren und mit der **Microplane Reibe** frischen Parmesan darüber reiben.

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Minuten

