

Linsensuppe im Schnellkochtopf

3 Portionen

250 g Linsen
1 L Wasser
1 Zwiebel
1/2 Lauch
250 g Kartoffeln
1 Suppengemüse TK
2 Möhren
100 g Knackwurst
2 EL Liebstöckel
3 Lorbeerblätter
Oregano
Salz, Pfeffer
4 Tomaten
n.B. Essig, z.B. Apfelessig



Wasser und alle Zutaten (außer Tomaten) in den Schnellkochtopf geben.
Aufkochen lassen, auf dem zweiten Ring 15 Minuten garen, danach langsam abkühlen lassen.

Tomaten kleinschneiden und nach dem Kochen zugeben.

Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Wiener Würstchen