

# **Linseneintopf mit Würstchen**

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüfefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

---

# **Orientalische Linsensuppe**

Rote Linsen. Kreuzkümmel. Harissa-Paste. Orientalische Linsensuppe wärmt von innen, ist herrlich aromatisch und entführt dich in einen Traum von tausend und einer Nacht. Mein Geheimnis: Eine Prise Zimt. Dabei ist die Suppe nicht nur vitaminreich und vegan, sondern auch besonders nahrhaft.