



Bacon-Linsen-Eintopf mit Kirschtomaten

auf duftigem Basmatireis



ca. 40min



4 Portionen

Herhaft, aromatisch und voller Raffinesse: Unser Bacon-Linsen-Eintopf mit Kirschtomaten ist Soulfood pur. Saftiger Bacon verleiht dem cremigen Eintopf mit roten Linsen eine rauchige Note, während fruchtige Kirschtomaten für frische Leichtigkeit sorgen. Serviert auf duftigem Basmatireis und mit Basilikum verfeinert, wird daraus ein sättigendes Wohlfühlgericht, das sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken lässt.

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 rote Zwiebeln
- 30g Basilikum & Oregano
- 400g rote Linsen
- 400ml Kochsahne ¹
- 2 Dosen Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ¹
- Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1046kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 115.5g, Eiweiß 41.7g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Baconscheiben** übereinanderlegen und quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Basilikum- und Oreganoblätter** abzupfen. Die **Oreganostängel** wegwerfen, die **Basilikumstängel** fein schneiden. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



3. Eintopf ansetzen

Den **Bacon** in einem zweiten mittelgroßen Topf ohne Zugabe von Fett bei niedriger bis mittlerer Hitze in 2-3Min. bräunlich anbraten, bis das Fett austritt. 2EL Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Dann sofort die **Linsen** und die **Basilikumstängel** hinzugeben und unter regelmäßigm Rühren ca. 1Min. mitbraten.



4. Kochsahne hinzugeben

Die **Kochsahne** in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren 4-5Min. köcheln lassen, bis mindestens die Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist. Dann die **Zwiebeln** hinzugeben und ca. 2Min. garen, bis sie weich sind.



5. Eintopf köcheln

Sobald die Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist, den **Oregano**, die **Kirschtomaten** und 700ml Wasser in den Topf geben. Mit $\frac{1}{2}$ TL Salz würzen. Bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, dann bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 15Min. sanft köcheln lassen, bis die **Linsen** bissfest sind.



6. Fertigstellen & servieren

Ggf. mehr Wasser hinzufügen und den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Eintopf** auf dem **Reis** anrichten und mit dem **Basilikum** garniert servieren.