

# Kürbis-Linsen-Eintopf mit Speckeinlage

Gesamtzeit **40 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit

## ZUTATEN

6 Portion(en)

<b>150 g</b>	Frühlingszwiebeln
<b>150 g</b>	Speck (gewürfelt)
<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>1 kg</b>	Kürbis
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Dose Linsen (entspricht 350 g)
<b>1.200 ml</b>	Rinderbrühe
<b>3 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>0,25</b>	gehackte Petersilie
	Pfeffer
	Petersilie

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Kürbis halbieren, von den Kernen befreien, putzen und grob würfeln.

### Schritt 2

2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Frühlingszwiebeln und die Speckwürfel darin kurz anrösten. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Die Kürbiswürfel und Knoblauchwürfel hinzufügen, kurz anrösten und mit Rinderbrühe aufgießen. Für ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis weich gekocht ist. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Sojasauce und etwas Pfeffer abschmecken.

### Schritt 3

Die Linsen sowie die Speckwürfel und Frühlingszwiebel hinzufügen und unterheben. Die gehackte Petersilie unterheben. Mit etwas Petersilie garniert servieren.