

Linsen mit Spätzle und Saitenwurstchen



Zutaten für 2 bis 3 Personen:

Linsen: ca. 250 g Linsen

1 bis 2 Möhren

¼ Knolle Sellerie

Salz, Pfeffer, evtl. Brühwürfel

1 bis 2 EL Essig, je nach Geschmack

125 g gerauchter Speck

evtl. etwas Speisestärke

Spätzle: siehe [Rezept](#) auf unserer Homepage

Linsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen und die Linsen mit neuem Wasser ohne Salz und Gewürze aufsetzen.

Möhren und Sellerie kleinschneiden und nach einem Weilchen zugeben.

Wenn die Linsen weich sind mit Pfeffer, Salz und Essig, evtl. Brühwürfel würzen.

Speck klein schneiden und ohne Fett in einer Pfanne braten. Anschließend zu den Linsen geben.

Nochmals abschmecken. Mit Speisestärke evtl. andicken.

Wer keine Spätzle selber machen will, die Fertigspätzle aus der Kühltheke sind auch sehr gut.

Die Saitenwurstchen (Frankfurter oder Wiener) extra in einem Topf warm machen und alles auf einem Teller anrichten.



wünscht guten Appetit!

