

Linsen mit Spätzle



© kab-vision / Fotolia

Zutaten für vier Personen

- 1 große Zwiebel oder 1 kleine Stange Lauch
- 2 mittelgroße gelbe Rüben
- ¼ Knollensellerie
- 1-2 EL Butterschmalz
- 400 g Linsen
- 1200 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Obstessig
- Salz, Pfeffer

Pro Person ein Paar Saitenwürstle
Spätzle siehe Grundrezept.

Zubereitung:

Gemüse schälen, kleinschneiden und in Schmalz andünsten.
Gewaschene Linsen und Lorbeerblätter dazugeben und mit Wasser auffüllen.
Danach ½ Stunde kochen.

Mit Butter und Mehl eine dunkle Mehlschwitze herstellen und mit kalter Brühe ablöschen. Dabei gut mit dem Schneebesen rühren bis eine sämige Soße entsteht. Mit den gekochten Linsen auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.

Seitenwürstle in heißem Wasser gar kochen.

In einem Teller zuerst die Spätzle anrichten, Linsen darüber geben und die Saitenwürstle kommen obendrauf. Lorbeerblätter bitte vorher entfernen.