

Schwäbische Linsen aus dem Backofen serviert mit Spätzle und Saitenwürstle

Zutaten:

350 g Linsen
1,4 l Wasser
1 x Suppengemüse
2 Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel
3 EL Essig
125 g Speck, gewürfelt

Später: Salz, Gemüsebrühe und Pfeffer zum Abschmecken, je nach persönlicher Vorliebe auch etwas mehr Essig.

Serviert mit Spätzle und Saitenwürstle



Zubereitung:

Das Suppengemüse waschen, kleinschneiden und mit den gewürfelten Kartoffeln in den Ofenmeister legen.

Die Linsen zugeben und mit dem Wasser aufgießen, Deckel auflegen und für 90 min. auf 200 Grad in den Backofen schieben. Dann erst würzen und nochmals 30 min. weitergaren.

Dazu wird im Schwabenlände Spätzle und Saitenwürstle serviert.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN