

Schwäbische schnelle Linsen mit Dosenlinsen serviert mit Spätzle und Saitenwürstle

Zutaten:

1 großes Stück Butter
125 g gewürfelten Speck
800 g Linsen mit Suppengrün aus der Dose
1 kleine Zwiebel
1 gestrichener EL Weizenmehl Typ 405
1 EL Tomatenmark
Pfeffer
1/2 TL Salz
1 TL gekörnte Gemüsebrühe
1 EL Rotweinessig, Altmeistereisig oder
weißer Balsamicoessig



Nach persönlicher Vorliebe auch etwas mehr
Essig.

Serviert mit Spätzle und Saitenwürstle

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und würfeln.

Das Stück Butter im emaillierten gusseisernen Topf erhitzen und Zwiebeln und Speckwürfel glasig andünsten.

Das Mehl und das Tomatenmark ebenfalls in den Topf geben und leicht braun werden lassen.

Einen großen Teil der Brühe aus der Linsendose in den Topf geben, alles auf kleinster Flamme köcheln lassen und umrühren bis eine eingedickte, cremige Soße entstanden ist.

Die Linsen und die restliche Linsenbrühe in den Topf geben. Das Ganze einige Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz, Gemüsebrühe und Essig abschmecken.

Dazu wird im Schwabenlände Spätzle und Saitenwürstle serviert.

Verwendete Produkte: Emaillierter gusseiserner Topf, Mix'N Scraper, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN