Linsen Eintopf mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen
250g Teller Linsen
250g Knöpfle (Tüte)
130g Speck gewürfelt
30g Fett oder Öl zum anbraten
4 Wiener Würstchen
1 Zwiebel
2 Karotten
100g Knollensellerie
Kleiner Spitzkohl ca. 300g
¼ Stange Lauch
1,8 – 2 Liter Gemüse Brühe
2 EL Essig
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Linsen waschen und im heißen Wasser aus dem Wasserhahn stehen lassen.
Gemüse in Würfel schneiden, Zwiebel etwas feiner würfeln, Lauch in 1cm starke Ringe und die dann vierteln, Wiener in 5mm starke Scheiben schneiden.
Spitzkohl halbieren Strunk entfernen und klein schneiden. Mundgerecht.

So geht es weiter!
Speckwürfel in Fett anbraten und die geschnittenen Wiener dazu geben und mit anbraten.
Karotten, Sellerie, Zwiebel und Lauch dazu geben
Alles zusammen weiter Schmoren und gelegentlich umrühren bis einige Stücke von der Wiener Farbe bekommen.
Die Linsen abgießen und zu dem Gemüse in die Pfanne geben.
Mit der Brühe aufgießen, eventuell 200ml zurückhalten.
Für ca. 35 Minuten, auf kleiner Flamme, leicht köchelnd garen.
Nach dieser Zeit sind die Linsen gut aufgequollen und schon fast weich.
Jetzt die Packung 250g Spätzle, Knöpfle dazu geben und unterrühren.
Eventuell die zurückgehaltene Brühe dazu geben, dass die Spätzle in Flüssigkeit liegen.
In ca. 15 Minuten die Spätzle im Eintopf fertig garen.

Mein Tipp:
Wenn es ein richtiger Eintopf in Form einer Suppe sein soll mit Gemüse Brühe die Konsistenz einstellen.
Wir haben es so gelassen und es als sehr festen Eintopf gegessen, wie auf dem Bild zu sehen ist.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481