

Linsen mit Spätzle

Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

Spätzle

- 500g Mehl (Weizendunst)
- 5 Eier (L)
- Salz
- etwas Butter

Linsengemüs'

- 1 kleines Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Porree, Petersilie)
- 1 Zwiebel
- 40g Butter

- 15g Mehl
- 250g Tellerlinsen
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1-2 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1,2l Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1-2 Esslöffel Balsamessig
- Salz
- Pfeffer
- 8 Saitenwürstchen

Zubereitung

1. Mehl mit Eiern, 150 ml Wasser und einer guten Prise Salz zu einem Teig verrühren
2. Mit einem Kochlöffel oder Mixer mit Knethaken den Teig so lange schlagen, bis er eine cremige Konsistenz hat und Blasen wirft
3. Zugedeckt kurz ruhen lassen
4. Suppengrün und Zwiebel putzen und fein würfeln
5. Butter in einem Topf schmelzen, 15 g Mehl mit einem Schneebesen einrühren und wallen lassen, bis die Mischung leicht gebräunt ist
6. Gemüse und Tellerlinsen zugeben und glasig dünsten
7. Tomatenmark, Majoran und Lorbeerblatt unterrühren, mit Brühe auffüllen
8. Offen 30–35 Minuten leise köcheln lassen

9. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen lassen und Spätzle zubereiten
10. Die Spätzle im Wasser aufsteigen lassen, 2 Minuten kochen
11. Herausnehmen und in eine gebutterte Form geben. Im Ofen bei 80 Grad warm halten
12. Weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist
13. Das Linsengemüse mit Essig, Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit gehackter Petersilie bestreuen
14. Die Würstchen in heißem Wasser erhitzen und alles zusammen servieren

Quellen

- [Effilee](#)

