

Spätzle mit Linsen

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Spätzle:

- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 30 g Butter (zum Braten)



Für die Linsen:

- 300 g Linsen (braune)
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- Suppengrün (ein Bund (besteht aus Möhre, Lauch, Sellerie))
- 1 Zwiebel
- 100 g Räucherspeck (optional)
- 50 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 50 ml Balsamico-Essig
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Außerdem bei Belieben:

- 4 [Wiener Würstchen](#)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Spüle die Linsen unter kaltem Wasser ab und lasse sie abtropfen. Schneide die

Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie in kleine Würfel.

2. Erhitze die Butter in einem großen Topf. Dünste die Zwiebeln und den Speck darin glasig an. Gib das Suppengrün hinzu und brate es 5 Minuten mit.
3. Rühre das Mehl unter und gieße unter Rühren die Gemüsebrühe dazu. Gib das Lorbeerblatt und die Linsen mit in den Topf und lass alles 30-40 Minuten köcheln, bis die Linsen gar sind. Schmecke sie mit dunklem Essig, Salz und Pfeffer ab.
4. Berechne währenddessen die Spätzle zu: Wiege das Mehl ab und forme eine kleine Kuhle in der Mitte, in die die beiden Eier geschlagen werden. Rühre mit einem Holzlöffel kräftig Salz, Muskatnuss und Wasser dazu, bis keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind und der Teig langsam von eben diesem tropft (sehr klebrige Angelegenheit). Schabe sie in einen großen Topf mit Salzwasser und lass sie köcheln. Sobald die Spätzle oben schwimmen, kannst du sie abschöpfen. Gib sie danach in eine Pfanne geben und schwenke sie ein paar Minuten in zerlassener Butter.
5. Erwärme die Wiener Würstchen 5 Minuten im heißem Wasser. Serviere die Spätzle mit Linsen und Würstchen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).