

Linsen mit Spätzle und Saitenwürsten

(Rezept für 4 Personen)

Linsen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Karotte
2 Scheiben Sellerie würfeln
100-150 g Bauchspeck würfeln
500 ml Gemüsebrühe
1 kl. Kartoffel zum Andicken
200 g Linsen

Zubereitung:

Zwiebel anschwitzen, Gemüse dazugeben anrösten, Speck und Linsen dazu und mit Brühe ablöschen. Ca. 15-20 min köcheln, andicken mit geriebener roher Kartoffel, dann mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.

1 Paar Saitenwürste (Wiener) pro Person erwärmen und auf das Linsengemüse geben.

Spätzle

Zutaten:

300 g Spätzlemehl bzw. Dunst
1 TL Salz
4 Eier
125 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

Zutaten in einer Schüssel (besser geht's mit Küchenmaschine oder Handmixer) zu einem glatten Teig verrühren und ca. 30 min ruhen lassen. Wichtig: Den Teig lange schlagen bis er seidig ist und Blasen wirft.

Den Teig mit mithilfe eines Spätzlesbrettes oder mit einer Spätzlepresse direkt ins kochende Wasser schaben bzw. pressen. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 4-5 min, je nach Dicke).