

Rezept

# Saure Linsen

Ein Rezept von Saure Linsen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Linsen	<b>1 Bund</b> Suppengrün
<b>1</b> Zwiebel	<b>100 g</b> magerer geräucherter Speck
<b>1 EL</b> Butter	<b>1</b> Lorbeerblatt
je 1 TL Majoran, Thymian, Bohnenkraut	<b>3/4 l</b> Brühe
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Aceto Balsamico	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Suppengrün putzen und zerkleinern. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

---

2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Speck darin anbraten. Die Linsen abgießen, mit dem Suppengrün, Lorbeerblatt, Kräutern und Brühe in den Topf geben. Linsen in 50-60 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken. Dazu passen Saitenwürstchen und Spätzle.