

Rezept

Saure Linsen

Ein Rezept von Saure Linsen, am 23.04.2024

Zutaten

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