

Rezept

# Linsen mit Spätzle

Ein Rezept von Linsen mit Spätzle, am 17.09.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> braune Tellerlinsen	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Möhren	<b>1 kleine</b> Lauch
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>Stange</b>
<b>1 EL</b> neutrales Öl	<b>100 g</b> Schinkenspeck
<b>3 EL</b> Aceto balsamico	<b>1,2 l</b> Gemüse- oder Rinderbrühe
Pfeffer	Salz
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>4 oder 8</b> Saitenwürstle oder Wiener Würstchen (nach Belieben)
<b>1 EL</b> Butter	<b>500 g</b> Spätzle (selbst gemacht oder aus dem Kühlregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Die Linsen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und nach Packungsanweisung einweichen. (Es geht aber auch ohne Einweichen, dann verlängert sich die Garzeit ein wenig.)

---

3. Zwiebeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen, abtropfen lassen. Die Lauchhälften noch einmal längs halbieren und dann quer in Streifen schneiden. Sellerie ebenfalls waschen, in dünne Scheiben schneiden, die Blättchen für die Garnitur aufbewahren.

---

4. Den Schinkenspeck klein würfeln und mit dem Öl in einem kleinen Topf anbraten. Gemüse dazugeben, kurz dünsten und mit Brühe aufgießen. Linsen abgießen und in die Brühe geben, nach Packungsanweisung in 20-30 Min. weich kochen. Die Linsen dürfen ruhig schon ein wenig zerfallen.

---

5. Fertige Linsen mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Saitenwürstle oder die Wiener dazugeben und erhitzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken, die Hälfte zu den Linsen geben.

---

6. Die Spätzle mit der Butter und 2-3 EL Wasser in eine Pfanne geben und zugedeckt erhitzen, dabei ein- bis zweimal vorsichtig umrühren.

7. Linsen, Spätzle und Würstle oder Wiener anrichten und mit Sellerieblättchen und Petersilie bestreut servieren.