



Linseneintopf

mit Familie Wein - Schwarzwälder Bauchspeck
(4 Portionen)

Zutaten

250 g braune Linsen
1,2 Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Möhren
3 Kartoffeln
1 kleines Stück Sellerie
1 Stück "Familie Wein" Schwarzwälder Bauchspeck (300 g)
1 EL Pflanzenöl
250 g Mehl
3 Eier
Salz
1-2 EL Tafelessig
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Linsen mit Brühe aufkochen und abgedeckt ca. 60 Minuten garen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Knoblauch zerdrücken. Möhren, Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und mit der Zwiebel und Bauchspeck in Würfel schneiden.

Bauchspeckwürfel in erhitztem Öl anbraten, Gemüse dazugeben, andünsten, zu den Linsen geben und weitere ca. 15-20 Minuten garen. Für die Spätzle Mehl, Eier, 1/2 TL Salz und 75-100 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig mit einem Spätzlehobel über leise kochendem Salzwasser portionsweise zubereiten und abtropfen lassen.

Eintopf mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller füllen und mit Spätzle servieren.

Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten (zzgl. Garzeit)