



Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Video
momlife.cooking



Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Zubereitungszeit: 1,25 Stunden

Zutaten für 4–6 Personen:

Für das Linsengemüse:

- 500 g Alblinsen
- 1,5 L Gemüsebrühe
- 300 g Gemüse (z.B. Knollensellerie, Karotte, Petersilienwurzel, Lauch)
- 1 große Zwiebel
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 2–3 EL Essig

Für die Spätzle:

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 200 ml Wasser oder Milch

Außerdem:

- 4–6 Paar Wiener Würstchen von Schmäelze
- Salzwasser zum Spätzle kochen
- 30 g Butter

Zubereitung:

1. Die **Linsen** kalt abbrausen und mit **Gemüsebrühe** und **Lorbeerblättern** in einem großen Topf aufkochen, ca. 20 Min. köcheln lassen.
2. Das **Gemüse** ganz fein schneiden und dazugeben. Weitere 5–10 Min. garen, bis die Linsen bissfest sind. Das Ganze durch ein Sieb abgießen, die Flüssigkeit dabei auffangen.
3. Die **Zwiebel** fein würfeln. Butter im Topf erhitzen, die Zwiebel darin kurz anschwitzen. **Mehl** und **Tomatenmark** zugeben und gut anrösten. Mit der aufgefangenen Flüssigkeit ablöschen, dabei mit dem Schneebesen glattrühren und aufkochen. 5–10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
4. Das Linsengemüse dazugeben und verrühren. Eventuell Gemüsebrühe hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Für die **Spätzle Mehl, Eier, Salz** und **Wasser** oder **Milch** gut verrühren, danach den Teig 10–15 Min. ruhen lassen. **Salzwasser** in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Spätzle mit der Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Sobald sie oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Butter darüber geben und vermengen, damit die Spätzle nicht aneinanderkleben.
6. Wasser in einem Topf aufkochen, dann Kochfeld ausschalten. Die **Würstchen** ins Wasser geben und abgedeckt 5 Min. ziehen lassen.
7. Die Spätzle mit den Linsen und den Wiener Würstchen anrichten und servieren.

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelze.de