



Linsen mit Spätzle und Würstchen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|--------|
| Suppengemüse | 1 Bund |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Öl | 1 EL |
| Speckstreifen | 100 g |
| Gemüsebrühe | 900 ml |
| Tomatenmark | 1 TL |
| Linsen, braun | 250 g |
| Salz | |
| Spätzle | 800 g |
| Wiener Würstchen | 8 St. |
| Essig | 2 EL |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Suppengemüse waschen, schälen und grob würfeln. Zwiebel halbieren und schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Im Mixtopf Suppengemüse 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend umfüllen.
2. In den Mixtopf Zwiebel geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters herunterschieben. 1 EL Öl und Speck zugeben und 4 Min./Anbratstufe braten. Suppengemüse zugeben und 4 Min./Anbratstufe weiterbraten. Brühe, Tomatenmark, Linsen und Salz in den Mixbehälter geben und ohne Messerbecher 10 Min./Stufe 1/100 °C/Linkslauf garen.
3. Anschließend in den tiefen Dampfgaraufsatz Spätzle geben. In den flachen Dampfgaraufsatz Würstchen geben. Dampfgaraufsatz mit Deckel aufsetzen und 15 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Am Ende der Garzeit Dampfgaraufsatz abnehmen. Essig in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 1/Linkslauf vermengen. Linsen kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Linsen mit Spätzle und Würstchen auf Teller anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 782 kcal |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Eiweiß | 30 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 43 g |