

Spätzle mit Linsen

Zutaten:

1000 g Spätzle (aus dem Kühlregal)
250 g Linsen
150 g Möhren
2 kleine Stangen Porree
150 g Kohlrabi
100 g Knollensellerie
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
250 g Bockwurstchen
2 EL Olivenöl
3 EL Essig
900 ml Gemüsebrühe
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl etwas andünsten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Linsen, Zucker und Essig unterrühren.
- Etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Möhren, Kohlrabi und Sellerie in kleine Stückchen schneiden.
- Vorher natürlich schälen.
- Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Gemüse unter die Linsenmasse rühren.
- Alles zusammen noch einmal 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Würstchen in kleine Stücke schneiden.
- Ebenfalls unter die Linsenmasse geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Spätzle nach Packungsangaben erhitzen.
- Dann die Spätzle unter die Linsen rühren und servieren.