

... schmeckt auch Kindern sehr gut!



Linsen mit Spätzle und Wienerle

Zutaten (4 Personen):

600 g	Linsen
2	Zwiebeln, gewürfelt
2	Karotten, in Scheiben geschnitten
1 Stange	Lauch, in Ringe geschnitten
160 g	Sellerie, gewürfelt
100 g	Butter
80 g	Mehl
2 TL	Salz
2	Priesen Pfeffer
2	Lorbeerblätter
4 EL	Rotweinessig nach Geschmack
8	Wienerle
500 g	Spätzle

Zubereitung:

Linsen in reichlich Wasser ohne Salz ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser dabei auffangen.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und unter ständigem Rühren ca. 3-4 Minuten anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und leicht einköcheln lassen. Das geschnittene Gemüse und die Lorbeerblätter zugeben und mit dem Kochwasser der Linsen aufgießen. Alles 15 Minuten sanft köcheln lassen.

Linsen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Essig abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spätzle nach Packungsangaben kochen, die Wienerle warmmachen und alles zusammen servieren.