

## Linsen mit Spätzle

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 400g Linsen roh
- 4 Scheiben Speck á 50g
- 200ml Brühe/ Wasser
- 3 Zwiebeln
- 100ml Essig
- Salz & Pfeffer
- 5g Senf
- 50g Margarine
- 50g Mehl

### Zubereitung:

Linsen 1 Tag vorher in 100ml Wasser einweichen. Dann Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Linsen mit Speck, 100ml Brühe und Zwiebel ca. 45min kochen.

In der Zwischenzeit Mehlschwitze herstellen. Margarine in einem Topf zergehen lassen und mit Mehl bestäuben. Unter ständigem Rühren braun werden lassen. Zwiebel abziehen in Würfel schneiden und kurz mit andünsten. Mit Brühe auffüllen. Linsen mit der Mehlschwitze abrunden und mit restlichen Zutaten abschmecken. Nochmal kurz aufkochen.

### Mögliche Beilagen:

Spätzle und Saitenwürstchen