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