



## Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen

Das brauchst du für 4 Personen:

- 2** Gewürfelte Zwiebeln
- 1 Stange** Lauch
- 2** Karotten
- 4 Scheiben** Sellerieknolle
- 300g** Linsen
- 300g** Speck oder Räucherbauch
- 1000ml** Gemüsebrühe
- 2** mehligere Kartoffeln, klein gerieben
- 8** Saitenwürstchen
- 4 Esslöffel** Öl
- ein wenig** Salz, Pfeffer und Essig
- 500g** Spätzle

So machst du es:

1. Schneide die Zwiebel, den Lauch, die Karotten und die Scheiben der Sellerieknolle in kleine Würfel und brate sie in einem Topf mit Öl an.
2. Füge den Speck hinzu und brate diesen auch ein paar Minuten an.
3. Nun kannst du die Linsen dazu geben und direkt danach die Gemüsebrühe dazu gießen.
4. Nach 8 Minuten gibst du die zwei Kartoffeln hinzu und lässt alles zusammen ungefähr 20 Minuten kochen.

Kleiner Tipp: Stelle dir am besten einen Wecker, damit du die Zeit nicht vergisst.



5. Während der Topf mit den Linsen am Kochen ist, kannst du Wasser für die Nudeln in einen Topf füllen und etwas Salz hinzugeben. Wenn das Wasser heiß ist, gibst du die Nudeln dazu und rührst sie immer wieder um.

6. Nach 20 Minuten probierst du die Linsen ganz vorsichtig. Wenn sie weich genug für dich sind, kannst du sie noch mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, bis es dir schmeckt.

**Achtung:** Würze lieber wenig und probiere öfter. Dann kannst du nochmal nachwürzen, falls es dir noch nicht so gut schmeckt.

7. Die Würstchen gibst du zum Schluss in den Topf und lässt das Ganze zusammen noch ungefähr 5 Minuten ziehen.

8. Wenn die Nudeln weich genug für dich sind, gießt du diese ab und füllst sie in eine Schüssel.

Nun bist du fertig und kannst dein leckeres Essen genießen.

Wir wünschen dir einen guten Appetit!