



...schwabenhaft gut!

Dem Feinsten
aus der
Schneider-Meisterküche

Linseneintopf mit Speck

(für 4 Personen)

Zutaten:

2	Zwiebel
250 g	Speck, durchwachsen
4 EL	ÖL
2 EL	Mehl
1 kg	Kartoffeln
1 l	Fleischbrühe
2 Dosen	Linsen (mit Suppengrün)
4 Päckchen	Suppengrün (à 50 g TK)
4 Paar	Schinkenwiener
etwas	Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zur Seite stellen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides in Öl anschwitzen. Mehr darüber stäuben und kurz mit anschwitzen.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe zu Zwiebeln und Speck in den Topf geben. Alles zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Linsen (mit Flüssigkeit), das Suppengrün und die Würstchen hinzufügen und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Nach Belieben mit Petersilie bestreuen. Man kann auch Mettwürstchen statt der Schinkenwiener nehmen, die müssen aber länger in dem Eintopf garen.

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.