

Linsen



ZUTATEN

250 g Linsen

1 Lorbeerblatt

1 Gemüsesuppenwürfel

150 g Selchspeck

1 mittlere Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

4 EL Mehl

1 EL Essig

Salz und Pfeffer

Liebstockel

1. Linsen mit $\frac{1}{2}$ l Wasser (einweichen über Nacht ist nicht notwendig), Lorbeerblatt und dem Gemüsesuppenwürfel 30-40 Minuten kochen. Wenn nötig Wasser nachgießen.

2. In einer Pfanne Zwiebel, Speck und Knoblauch rösten.

3. 4 Esslöffel Mehl dazugeben und fertig rösten.

4. Zu den gekochten Linsen geben und kurz aufkochen.

5. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Liebstockel abschmecken.