



Linsen

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
Liebstöckel

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 Liebstöckel abschmecken.
6. Gutes Gelingen!