

Linsen, Spätzle und Saitenenwürstle

Als gebürtiger Schwabe darf bei uns im WoMi das schwäbische Nationalgericht natürlich nicht fehlen. Da es mittlerweile in den Kühlregalen sämtlicher Supermarktketten Spätzle gibt, genauso wie Linsen in der Dose, ist es auch rasch zubereitet. So hat man auch nach einem längeren Ausflug schnell ein leckeres warmes Essen auf dem Tisch.



Zutaten für 3 Personen:

1 große Dose Linsen
200gr TK-Suppengemüse (alternativ kleingeschnittene Möhren)
100gr Schinkenwürfel
1 Packung Spätzle (aus dem Kühlregal)
6 Wiener Würstchen
Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Tomatenmark

1. Das Öl in einen Topf geben und die Schinkenwürfel anbraten. Etwas Tomatenmark dazugeben und mit anbraten
2. Das Suppengemüse dazugeben und unter ständigem Rühren etwas auftauen und andünsten
3. Linsen mit Sud dazugeben, umrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und anschließend 10 Minuten köcheln lassen (es soll leicht säuerlich schmecken). Würstchen dazu legen, damit sie warm werden - Alternativ in Stücke schneiden und untermischen
4. In der Zwischenzeit Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten

Klassisch werden Spätzle und Linsen nebeneinander auf den Teller und die Würstchen darüber gelegt.

Wir mögen es allerdings auch, wenn alles miteinander vermengt ist und essen es quasi als Eintopf. Hierzu schneide ich die Würstchen klein und erwärme sie und die Spätzle während des Kochvorgangs in den Linsen. Je nach Konsistenz gebe ich einen Schuss Tomatensaft oder etwas Brühe mit Tomatenmark und Essig vermischt dazu, damit es etwas flüssiger wird. Es soll allerdings keine Suppe werden - also Vorsicht bei der Zugabe weiterer Flüssigkeit.

Wenn es ganz schnell gehen soll, kann man auch einen fertigen Linseneintopf, den man mit Salz, Pfeffer und Essig verfeinert verwenden. Spätzle und Würstchen können separat oder gleich mit im Eintopf erwärmt werden.