

Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Für 2 Personen

2 Wiener Würstchen	30 g fetter Speck	250 g grüne Puy-Linsen
2 mehligk. Kartoffeln	1 Möhre	1 Zwiebel
2 Eier	50 g Butter	200 g feines Spätzlemehl
3 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL mittelscharfer Senf	1 Prise Zucker
1 Zweig Basilikum	1/2 Bund krause Petersilie	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Speck würfeln. Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und würfeln. In einem großen Topf den Speck mit etwas Öl anbraten, die Zwiebeln dazugeben und goldbraun rösten. Einen Liter Wasser zugeben und die Möhren, die Kartoffeln und die Linsen darin garen. Anschließend die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Linsentopf mit Pfeffer und Basilikum würzen und erneut etwas köcheln lassen. Das Mehl mit den Eiern, einem halben Teelöffel Salz und 100 Milliliter lauwarmem Wasser mit einem Kochlöffeln zu einem Teig schlagen, bis dieser Blasen wirft. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Etwas köcheln lassen und warten bis die Spätzle oben schwimmen. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Eine Schüssel mit etwas Butter bereit stellen und die Spätzle darin schwenken. Die Wiener Würste in siedendem Wasser erhitzen. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Linsen nochmals mit Salz, Essig, Zucker und Senf abschmecken. Die Linsen mit den Spätzle und den Würsten auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Heidi Lorenz am 27. Dezember 2011