

Linsentopf zu Spätzle und Würstel

Von **Andrea Hofer**

Zutaten:

Suppengemüse (2 -3 Karotten, etwas Lauch, Petersilienwurz und/oder Sellerie, evtl. 1 kl. Kartoffel)

150-250 g. Linsen

1 Dose Schälto­maten

Gemüsebrühe

Evtl. etwas Rotwein

2 Lorbeerblätter

3 Zweige Thymian

1 Prise Zucker

Salz, Balsamicoessig

Am Tisch: frischer Pfefferdrüber



In einem großen Top in z.B. Rapsöl **Suppengemüse** und **Linsen** unter Rühren anbraten.

Tomaten mit Saft zugeben + etwas **Gemüsebrühe** + evtl. ein Schuss Rotwein + **Lorbeerblätter** + reichlich **Thymian** (ich löse ihn vom Zweig) + 1 Prise Zucker.

Alles aufkochen und zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Erst wenn die Linsen weich sind, salzen und einen Schuss Balsamicoessig zugeben, evtl. noch 1 Schuss Rotwein.

Dazu Spätzle und Würstel, z.B. Saitenwürstel und ihr habt ein wunderbares Wintergericht!

Ohne Essig und mit mehr Schälto­maten ist es auch eine prima Spaghettisoße!

Ein vollwertiges vegetarisches Gericht, das schmeckt.

Guten Appetit