

# LINSEN MIT WIENERLE UND SPÄTZLE

## Aus unserem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 1 Std 5 Min

## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
Linsen in den Ofenmeister geben. Suppengemüse im Thermomix 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern und zu den Linsen geben. Speck, Wasser, Essig, Suppenpulver, Gewürze und Tomatenmark zugeben und vermischen. Mit Deckel 50 Min im vorgeheizten Backofen garen.

In dieser Zeit Spätzle zubereiten.

Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Mehl, Salz, Eier und Wasser in den Mixtopf geben und den Teig 2 Min kneten, und umfüllen. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken, quellen lassen abschrecken und warmhalten.

Wienerle in Stücke schneiden, nach der Garzeit unter die Linsen mischen und nochmal 15 Min im Backofen weitergaren.

Linsen mit Wienerle und Spätzle servieren.



## ZUTATEN:

### Linseneintopf

- 250 g Tellerlinsen
- 400 g Suppengemüse
- 100 g Zwiebeln
- 125 g Speckwürfel
- 1000 g Wasser
- 20 g Altmeister Weinessig
- 3 EL Suppenpulver
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 20 g Tomatenmark
- 3 Paar Wienerle

### Spätzle

- 550 g Mehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 200 g Wasse

**Gutes Gelingen, Deine Melli**