

## S' ÄLLERGRÖSCHDE: „LINSEN MIT SPÄTZLE UND SAITENWÜRSTLE“



### ZUTATEN:

250 g	Linsen
750 ml	Wasser
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
5 EL	Essig
1	Möhre
1 EL	Fleischbrühe
125 g	Speck, gewürfelt
etwas	Rotwein
	Salz & Pfeffer
	Paprikapulver

ARBEITSZEIT: **CA. 10 MIN. /**  
SCHWIERIGKEITSGRAD: **SIMPEL**

1. Das Wasser in den Schnellkochtopf geben. Öl, Tomatenmark, klare Fleischbrühe, Speck und Essig zufügen. Jetzt die klein geschnittene Möhre dazu. Aufkochen lassen, Linsen hinzufügen, umrühren und den Schnellkochtopf schließen.
2. Wenn der Topf Druck aufgebaut hat, die Hitze reduzieren und auf mittlerer Stufe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach den 15 Minuten den Herd ausschalten und noch ca. 5 Minuten auf der heißen Herdplatte stehen lassen.
3. Den Druck ablassen (je nach Topf unterschiedlich), den Topf öffnen, die Saitenwürstchen in die Linsenmasse geben und diese ein paar Minuten darin erwärmen. Dazu passen Spätzle.

