

# Linsentopf



230 g	Berglinsen (Glas)
1 Bund	Suppengemüse
2	Zwiebeln
100 g	Bacon
2 EL	Öl
2	Lorbeerblätter
2 TL	Gemüsebrühe (instant)
4	Wiener Würstchen
250 g	Spätzle (Kühlregal)
3 Stiele	Petersilie
6 EL	Apfelessig
	Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung

- 1 Linsen abspülen, abtropfen lassen. Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und klein würfeln. Zwiebeln schälen, fein hacken. Bacon quer in Streifen schneiden.
- 2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Speck, Zwiebeln und Gemüse darin anbraten. Linsen, Lorbeer, ca. 1 1/2 l heißes Wasser und Brühe zufügen. Zudeckt ca. 20 Minuten köcheln.
- 3 Würstchen in Scheiben schneiden. Mit Spätzle in den Linsentopf geben und kurz erhitzen. Die Petersilie waschen, Blätter klein schneiden und unterrühren. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Lorbeerblätter entfernen und den Linsentopf servieren.