



Selbstgemachte Spätzle mit Linsen

Zutaten für 4 Portionen

Für die Linsen

- 2 Möhren (ca. 250g)
- ¼ Knollensellerie (ca. 250g)
- 1 Zwiebel
- 1EL Öl
- 80ml Rotwein
- 2EL Balsamico-Essig
- 200g Beluga Linsen
- ½ Liter Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Zucker

Für den Spätzleteig

- 500g Mehl
- 6 Eier
- 200ml Milch
- Salz
- 2EL Öl

Zubereitung

1. Gemüse putzen und würfeln.
2. Das Gemüse kurz in einem Topf in heißem Öl anrösten, dann Linsen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Rotwein und Balsamico-Essig würzen. Lorbeerblatt dazugeben und mit Wasser ablöschen. Einmal aufkochen lassen und abgedeckt circa 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
3. Für den Spätzleteig Mehl, Eier, Milch, Öl und Salz in eine große flache Schüssel geben.
4. Mit den Händen verrühren und den Teig am Schüsselrand schlagen bis der Teig Blasen wirft.
5. In einem großen Topf Wasser erhitzen und 1 EL Öl in das kochende Wasser geben. Ein großes Lochsieb kurz mit ein wenig heißem Wasser ausspülen. Das Sieb über das kochende Wasser halten, ½ Kelle Teig in das Sieb geben und den Teig mit einem flachen Spatel durch das Sieb in das leicht siedende Wasser reiben.
6. Die Spätzle kochen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem siedenden Wasser schöpfen.
7. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.



vegetarisch