

# NICOLE'S LINSENSPEISE

2 ZWIEBELN | LAUCH | 8 WÜRSTE | 2 KAROTTEN  
300g LINSEN | 300g SPECK | GEMÜSEBRÜHE  
2 KARTOFFELN | ÖL | ESSIG | SALZ | PFEFFER

## Beschreibung:

- Schneide zuerst die Zwiebel, den Lauch und den Speck klein sowie die Karotten in Scheiben und reibe die Kartoffeln klein.
- Gib etwas Öl in die Pfanne und brate darin die Zwiebeln an.
- Gib jetzt Gemüse, Speck und Linsen dazu.
- Koche einen Liter Wasser und gib die passende Menge Gemüsebrühe dazu. Diese gießt du zu deiner Linsenspeise und lässt alles so lange köcheln, bis die Linsen weich sind.
- Zuletzt kommen die Kartoffeln in die Pfanne gemeinsam mit den Gewürzen. Je nach Geschmack kannst du auch Muskatnuss oder ein Lorbeerblatt dazu geben.
- Lasse das Gericht weitere 8 Minuten kochen und serviere es dann mit den Würsten.
- Nicole mag ihre Linsenspeise am liebsten noch mit Spätzle.

## BEWERTE DAS REZEPT:

