

Specklinsen mit gebratenen Knödelscheiben



Zutaten:

- 250 g Linsen (z.B. Berglinsen)
- 750 ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- Je 100 g Zwiebelwürfel, Karotten- & Selleriewürfel
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 200 g Speckwürfel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Majoran, getrocknet
- wer möchte: getrocknete oder frische Cocktailtomaten
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten (oder/und Schnittlauch)
- Extra: 8 vorgekochte Knödel, in fingerdicke Scheiben geschnitten (Tipp: [Knödelrezepte sind in unserer Rezeptdatenbank](#))



Zubereitung

Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Linsen abseihen und kalt spülen. Abtropfen lassen.

Nun die Linsen mit 1 Liter Wasser (ohne Salz) und einem Lorbeerblatt etwa 20 Minuten kochen.

Anschließend die Linsen abseihen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel-, Karotten-, Knoblauch- und Seleriewürfel in einem Topf mit Öl zwei Minuten anrösten.

Mehl, Senf und Tomatenmark zugeben und rührend 1 Minute kräftig anrösten.

Jetzt die Linsen zugeben und 1 Minute anbraten.

Mit 750 ml kalter Brühe angießen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca.10 Minuten sämig kochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Speckwürfel, ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten.

Den gebratenen Speck mit den Linsen vermengen und bei mittlerer Hitze noch 2 Minuten kochen.

Die Knödelscheiben in der Speckpfanne beidseitig goldgelb braten.

Die Specklinsen mit gebratenen Knödelscheiben auf Teller anrichten. Mit Petersilie (und/oder Schnittlauch) bestreuen und eventuell mit getrockneten Tomaten (oder frischen Tomaten) garnieren.