Linsen mit Speck

Linsen mit Speck schmecken der ganzen Familie. Das Rezept ist schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

400 g	Linsen (aus der Dose)
200 g	Speckwürfel
200 ml	Brühe
2 TL	Essig
2 EL	Mehl
1 EL	Öl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Einfach, herzhaft und preiswert sind die **Linsen mit Speck**. Zu Beginn Zwiebeln abschälen und fein zerschneiden.

2. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel- und Speckwürfel in die Pfanne geben und anrösten.

3. Linsen zum Abtropfen in ein Sieb geben und ausspülen. Die Linsen in die Pfanne zu Zwiebeln und Speck geben und mit Mehl bestäuben.

4. Anschließend mit Brühe aufgießen, damit die Linsen komplett bedeckt sind. Essig zufügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Petersilie fein hacken. Das Gericht auf Teller portionieren und mit der Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Linsen mit Speck noch mit einem gemischten Salat servieren.