



Schwäbische Linsen mit Spätzle und Würstchen

HAUPTGERICHT



HERZHAFT · WÄRMEND · FÜR DEN COOKIT

Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel
200 g	Karotten, in 3 cm großen Stücken
200 g	Knollensellerie, in 3 cm großen Stücken
20 ml	Rapsöl
1.250 ml	Wasser
500 g	Tellerlinsen
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
2 Prisen	schwarzer Pfeffer
1½ EL	Speisestärke
2 EL	Butter
2 EL	Instant-Gemüsebrühe
½ TL	Salz
20 ml	Essig
8	Wiener Würstchen
500 g	Spätzle
½ Bund	frische Petersilie

Meine Tipps



Linsen einweichen

Die Linsen können bereits 1 Stunde vorher eingeweicht werden.

Spätzle als Variante

Die Spätzle können auch separat erwärmt und dazu serviert werden.

Mit Speck variieren

Für eine herzhaftere Variante nach Geschmack Speck zufügen.



Ein Stück schwäbische Gemütlichkeit auf dem Teller.

Inspiziert von Simply Cookit, von mir gekocht und angepasst.

COOKIT ERLEBEN

cookit-erleben.de

So gelingt es im Cookit

Schwäbische Linsen mit Spätzle und Würstchen

Zubehör: Universalmesser und 3D-Rührer | 4 Portionen

1 Gemüse in den Topf geben

Universalmesser einsetzen. 1 halbierte Zwiebel, 200 g Karotten und 200 g Knollensellerie (jeweils in 3 cm großen Stücken) in den Topf geben.

2 Gemüse zerkleinern

Deckel schließen und Messbecher einsetzen.

Universalmesser | Stufe 14 | 12 Sekunden

3 Werkzeug wechseln

Universalmesser entnehmen und mit dem Spatel abstreifen. 3D-Rührer einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet.

4 Gemüse andünsten

20 ml Rapsöl zugeben. Deckel schließen und Messbecher entnehmen.

3D-Rührer | Stufe 2 | 130 °C | 4 Minuten

5 Linsen und Gewürze zugeben

1.250 ml Wasser zugeben. 500 g Tellerlinsen unter fließendem Wasser gründlich abspülen und in den Topf geben. 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren und 2 Prisen schwarzen Pfeffer hinzufügen.

6 Zutaten erhitzen

Deckel schließen und Messbecher einsetzen.

3D-Rührer | Stufe 2 | 98 °C | 10 Minuten

7 Linsen quellen lassen

Deckel geschlossen und Messbecher eingesetzt lassen. Der 3D-Rührer bleibt im Topf.

3D-Rührer | Stufe 3 | 98 °C | 30 Minuten

8 Linsen abschmecken und binden

20 ml Essig zugeben. 1½ EL Speisestärke separat mit etwas Wasser glatt rühren und mit 2 EL Butter, 2 EL Instant-Gemüsebrühe und ½ TL Salz zugeben. Deckel schließen, Messbecher entnehmen.

3D-Rührer | Stufe 5 | 90 °C | 9 Minuten

9 Spätzle und Würstchen erwärmen

500 g Spätzle und 8 Wiener Würstchen in Scheiben zugeben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.

3D-Rührer | Stufe 3 | 90 °C | 7 Minuten

10 Anrichten

3D-Rührer entnehmen und mit dem Spatel abstreifen. Auf tiefen Tellern anrichten und mit ½ Bund fein gehackter Petersilie bestreuen.

Übertragung aus deinen App-Fotos: Die doppelte Zwiebelzugabe am Ende wurde entfernt. Beim Quellschritt bleibt der zuvor eingesetzte 3D-Rührer im Topf; das abweichende Messersymbol wurde berichtigt.