



Linsenragout mit Semmelknödel

 4 Portionen
als Hauptgericht

ZUTATEN

Linsen

250 g Beluga-Linsen
(müssen nicht eingeweicht werden)

120 g Speck

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

ca. 100 g Wurzelgemüse
(Karotte, Sellerie, o.ä.)

2 TL Tomatenmark

2 EL Mehl

500 ml Gemüsebrühe

1 TL süßer Senf

Salz, Pfeffer

Semmelknödel

300 g fein geschnittene
altbackene Brötchen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL gehackte Petersilie

Butter

180 ml Milch

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

1. *Semmelknödel*

- 1/3 der geschn. Brötchen in einer Pfanne mit Butter anrösten und beiseite stellen.
- Zwiebel und Knoblauchzehe sehr fein schneiden und in der Pfanne mit Butter andünsten, Petersilie zugeben.
- Milch erhitzen und in einer Schüssel über die anderen 2/3 der geschn. Brötchen treufeln. Zwiebel-Kräutermischung darüber geben und zugedeckt 10 - 15 Min. ziehen lassen.

2. *Linsen*

- Linsen 20 - 25 Min in reichlich Wasser leicht köcheln lassen.
- Weitere Zutaten vorbereiten: Speck, Zwiebeln, Knoblauchzehe, Karotten, Sellerie in feine gleichmäßige Würfel schneiden.

3. *Semmelknödel*

- Die Eier aufschlagen, vermischen und zusammen mit den gerösteten Semmeln zu den eingeweichten Semmeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles leicht durchmischen.
- Masse zu ca. 10 kleinen festen Knödeln formen und in reichlich Wasser ca. 15 - 20 Min. leicht köcheln lassen.

4. *Linsen*

- Zuerst Speck anbraten und dann die anderen vorbereiteten Zutaten zugeben, dünsten.
- Tomatenmark und Mehl zugeben und kurz anrösten. Schrittweise einen Teil der Gemüsebrühe zugeben und so lange rühren, bis es abgebunden ist. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.
- Linsen abseihen und mit in die Pfanne geben. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alles mit einem Salat servieren - **Guten Appetit!!**



BIO-HOF
HECHT GRIESBACH