

## Linsen Spätzle und Saitenwürste

Campingküche

Zutaten für 2 bis 3 Portionen :

1 Dose (800 g) Linsen mit Gemüse

50 g geräucherter Speck

1 Lorbeerblatt

2 Wacholderbeeren

1 EL Tomatenmark

2 EL Butter

Salz

1 EL getrockneter Majoran

Mondamin klassische Mehlschwitze  
(Granulat)

Balsamico Essig

2 Paar Saitenwürste (oder Wiener)

180 g Spätzle, getrocknete



### Zubereitung :

Auch im Urlaub muss man nicht auf diesen beliebten Linseneintopf verzichten. Schon oft haben wir auch mit der Campingküche den Eintopf mit eingeweichten Linsen ganz klassisch gemacht. Diesmal haben wir bei der Campingküche eine Dose Linsen mit Gemüse verwendet. Um den Geschmack aufzubessern haben wir geräucherten Speck in Butter angeschmort. Zum Schluss ein Eßlöffel Tomatenmark anschwitzen.

Dann mit einer Tasse Wasser aufgegossen und mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Majoran 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen das Wasser für die Spätzle aufgesetzt, wenn es kocht Salz zugeben und 12 Minuten kochen lassen.

Die Linsen aus der Dose mitsamt Soße zum Specksud geben, aufkochen lassen, mit der Mehlschwitze binden und kräftig mit Majoran und Balsamico Essig würzen. Wenn möglich das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren heraus fischen.

Die Saitenwürstle werden normalerweise in kaltem Wasser aufgesetzt und langsam erwärmt. Das Wasser soll sieden ohne zu kochen, sonst platzen die Würste auf. Wir haben sie in kurze Stücke geschnitten und im Linseneintopf erwärmt.

Guten Appetit wünschen die Kochbären aus Aalen.