

## **Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:**

### **RAHMLINSEN MIT SPECK**

Rote Linsen ca. 6 Stunden im kalten Wasser einweichen. Linsen abtropfen, in einem Topf den gewürfelten Speck gut anrösten.

Die Linsen dazugeben und mit Obers aufgießen. Immer wieder Obers nachgießen und umrühren bis die Linsen gut durch sind.

Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**