

ZUTATEN:

- 250 g rote Linsen
- 100 g Speck, gewürfelt
- 250 ml Obers (Sahne)
- Salz, Pfeffer

Rahmlinsen mit Speck

ZUBEREITUNG:

Die roten Linsen in kaltem Wasser für ca. 6 Stunden einweichen, anschließend gut abtropfen lassen.

In einem Topf den gewürfelten Speck bei mittlerer Hitze knusprig anrösten. Danach die abgetropften Linsen hinzufügen und mit etwas Obers aufgießen.

Unter regelmäßigem Rühren immer wieder Obers nachgießen, bis die Linsen weich und cremig sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.

Passt hervorragend als Beilage zu Fleischgerichten oder mit frischem Brot als eigenständiges Gericht.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam