

4-6 Pax

Belugalinsen mit Speck

Zutaten

120 g	Belugalinsen
100 g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5	Blatt Speck
200 ml	Obers

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Muskat
Majoran



Arbeitsbeschreibung

1. 200 g Belugalinsen in kaltem Wasser über Nacht einweichen und abseihen.
2. 1 Zwiebel bruinoise, 1 Knoblauchzehe, 5 Blatt Speck bruinoise schneiden.
3. Alles anschwitzen, Linsen begeben, Gewürze begeben, danach mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Obers aufgießen.
4. Eventuell mit Gemüßefond verdünnen.