



# Spinat-Knödel mit Linsen

*Spinat-Knödel auf Linsen  
und Gemüseragout*

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

## Zubereitung:

1. Die Knödel in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Salzwasser (ohne Topfdeckel) ca. 15 Min. Ziehen lassen.
2. Die Linsen kalt abrausen und mit dem Lorbeerblatt in 800 ml Wasser ohne Deckel bei ca. 40 Minuten köcheln lassen. Die halbe Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das Gemüse waschen, putzen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne anbraten und mit dem Gemüse, der Zwiebel und dem Knoblauch für ca. 2-3 Minuten andünsten.
3. Mit Weißwein angießen. 20 Minuten vor Garzeitende zu den Linsen geben und mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Spinat-Knödel 450g
- 200g Tellerlinsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stange Sellerie
- 2 Karotten
- 1 Gemüsefenchel
- 50 ml Weißwein
- 2 TL Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Öl

