



Linsen mit Speck

Zubereitung

1. Zwiebel und Gurkerl würfelig schneiden und Speck in Streifen.
2. Speck in einer Pfanne oder einem breitem Topf gut in Bona Pflanzenöl anrösten, Zwiebel und später Gurkerl hinzufügen und mitrösten.
3. Mit den Linsen und der Dosenflüssigkeit ablöschen. Ein Schluck der Gurkerlflüssigkeit hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Zum Schluss die Frankfurter hineinlegen und durchgaren. Wenn die Soße für einen zu Flüssig ist, kann man mit Soßenbinder die Linsen andicken. Dazu passen sehr gut Semmelknödel.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 große Dose Linsen
- 1 Packung Frühstücksspeck
- 1 Packung Frankfurter
- 3 Essiggurkerl
- Salz, Pfeffer
- Bona Pflanzenöl zum Anrösten