Linsen (schwäbisch)

Zutaten (4-6 Personen)

1	Pack	braune Linsen/Puy Linsen/Tellerlinsen/Berglinsen
1	EL	Kümmel
1	EL	Thymian
		Salz
100	ml	Apfelessig *(am besten naturtrüb)* *--> zusätzlich noch bei Tisch für die, die's mögen*
1	Pack	Pasta *(Spirelli passen gut – vegane Spätzle passen natürlich auch super!!)*
1-2	Stück	Saitan- oder Tofuwiener pro Person
		Senf

Zubereitung

Linsen in einem großen Topf mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Tag das Wasser abgießen und Neues hinzufügen, bis die Linsen mit Wasser bedeckt sind. Diese dann mit dem Thymian und dem Kümmel für etwa 40-50 Minuten weich kochen *(gesalzen werden darf etwa erst nach 20 Minuten, da* sonst *die Linsen nicht weich werden).*Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen

Zwischenzeitlich – zeitlich passend – die Pasta kochen.

Wenn die Linsen fertig gekocht sind das Essig einrühren.

Servieren kann man das Essen ansprechend, wenn die Pasta als Kranz auf dem Teller serviert wird, die Linsen IN den Kranz gegeben werden und die Wiener mit dem Senf nebenbei.

→ Wer es etwas saurer mag, kann noch etwas Essig DIREKT auf die Linsen geben
→ Dazu passt grüner Salat