



## BeO-Kochtipp

### Linsenschnelltopf

#### Zutaten

- 400 g Roti Linse (10 Min. choche)
- 200 g Späckwürfeli
- 1 Rüebli
- 1 Zucchetti
- Öl, Salz

#### Zubereitung

Zersch chöit ihr grad mau d Späckwürfeli i dr Bratpfanne abrate.

I dr Zwüsche zit chöit ihr d Rüebli u d Zucchetti rüste, wäsche u i dünni Stück schnide.

När d Linse, d Rüebli u d Zucchetti in 3 ¼ dl Wasser mit eim Teelöffel Salz für 10 Minute la chöcherle.

Zletscht no d Späckwürfeli i Pfanne gäh, sorgfältig rühre u fertig isch dä Linseschnälltopf

No e Tipp: Dr Linseschnälltopf isch ou sehr fein mit chli Zibebe oder Chnoblouch

Rezept vom:

Café Restaurant Oberdorf, Steffisburg

