

Linsensuppe mit Fladenbrot aus der Pfanne

Zutaten Linsensuppe (für 4 Personen)

400g	Linsen grün oder braun oder gemischte Linsen*
	etwas Olivenöl
2	Zwiebeln
2	Frühlingszwiebeln
2	Lauchstengel
150g	Speckwürfeli
2	Knoblauchzehen
0.5dl	Weisswein oder Noilly Prat (französischer Wermut)
1.5 l	Hühner oder Gemüsebouillon

Zubereitung

Linsen unter kaltem Wasser kurz abspülen und abtropfen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Lauch in Ringe schneiden, Knoblauchzehen fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeli im Olivenöl anbraten. Mit Weisswein oder Noilly Prat ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Die gekochten Linsen dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Zutaten Fladenbrot (ergibt 12 Portionen)

500g	Halbweissmehl* (Weizen oder Dinkel)
50g	Butter
½	Hefewürfel
1 TL	Zucker
1 TL	Salz*
280 ml	Wasser, lauwarm

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz vermischen, die Hefe in etwas Wasser auflösen und den Zucker dazugeben. Alles zu einem weichen Teig vermischen und um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in 12 handgrosse Fladen (ca. 60g) formen und platt drücken. Eine beschichtete Pfanne aufheizen und auf halbe Hitze zurück schalten. Die Fladen ohne die Zugabe von Öl (!) in der Pfanne backen, mehrmals wenden. In einer zugedeckten Schüssel warm halten.

*diese Zutaten sind im Mühleladen erhältlich