Schwarze Gemüselinsen mit Petersilienspätzle

Zubereitung

1. Die Linsen in 500 ml Wasser, der Gemüsebrühe und der fein gehackten Zwiebel weich köcheln. Mit Condimento Bianco abschmecken. Gezupften Thymian zugeben und mit Butter binden.
2. Für den Spätzleteig die Eier mit der Blattpetersilie, dem Quark, dem Meersalz und dem Pfeffer mixen und in einer Schüssel mit dem Mehl verrühren. Alles von einem Holzbrett ins köchelnde Wasser schaben.
3. Die Karotten in kleine Würfel schneiden und anschließend mit den abgegossenen Spätzle in einer Pfanne anschwitzen.
4. Alles auf einem länglichen Teller anrichten und zum Schluss mit kleinen Petersilienblättern garnieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Personen)

Naturata Zutaten

40 ml	Condimento Bianco
1 Tl	Gemüsebrühe classic
etwas	Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

200 g Belugalinsen
500 ml Wasser
1 Zwiebel
1 Bund Blattpetersilie
200 g Mehl
2 Eier
1 El Quark
1 El Butter
Thymian
2 Karotten
Pfeffer