

## Bohnengemüse mit roten Linsen

(4-6 Personen)

### Zutaten

100g rote Linsen  
500ml Gemüsebrühe

500-800g Bohnen TK  
Salz, Pfeffer

200ml Brühe

1 EL Butter  
1 EL Mehl

Salz

### Zubereitung

Rote Linsen in ein Sieb geben und gut abspülen und waschen. In einem Topf ca 500ml Gemüsebrühe aufkochen und die Linsen dann darin 5-8 Minuten (*nach Packungsangabe*) garkochen. ACHTUNG! Sie verkochen sehr schnell!

Die **Bohnen** in einem Topf mit etwas Salzwasser kochen, bis sie weich sind aber noch Biss haben. Abgießen.

Brühe ansetzen.

In dem leeren Bohnen-Topf **Butter** erhitzen und darin **Mehl** anschwitzen, bis es eine goldbraune Farbe hat. Unter ständigem Rühren die Brühe eingießen, bis die Soße eine nicht zu zähe Konsistenz hat.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Bohnen mit den garen Linsen hineingeben und alles gut vermischen.

*Eine prima Beilage mit etwas „Biss“, durch die Linsen macht es extra satt und wird schön bunt.*