

Nudeln mit Linsen (Pasta e lenticchie)

Zutaten (für 2 Portionen)

50 g durchwachsener Speck,
40 g Staudensellerie (ca. eine Stange)
100 g Berg-Linsen,
(kleine braune - die besten kommen aus Umbrien)
150 g Spaghetti,
1/4 l trockener Weißwein,
1/4 l Fleischbrühe,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
4 EL Olivenöl,
1 EL gehackte Blatt Petersilie,
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Linsen mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel (2 mm) schneiden. Selleriestange waschen und in kleine Scheiben schneiden. Das zarte Grün zur Garnierung beiseite legen. In einem großen Topf die Speckwürfel mit Olivenöl sanft anbraten. Zwiebel und Sellerie dazugeben und glasig dünsten. Abgetropfte Linsen, Fleischbrühe und Wein dazugeben. Knoblauchzehen durch die Presse dazu drücken.

Linsen 30 - 40 Min. sanft köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. - Beachten - das Salz erst zugeben, wenn die Linsen schon weich sind!

Die Spaghetti in 3 cm lange Stücke brechen, zu den Linsen geben und die vorgeschriebene Garzeit mitkochen bis sie al dente sind.

Zum Schluss das grob gehackte Sellerie-Grün dazugeben.