

Spaghetti mit Berglinsen

by Andreas - Dienstag, Oktober 18, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-berglinsen/>

Eine eher ungewöhnliche Kombination aus Italien. Man findet ähnliche Zusammenstellungen aber auch zum Beispiel in der schwäbischen Küche. Dort verwendet man dann Spätzle.

100 gr. Berglinsen

80 gr. gewürfelter Räucherspeck

1 Zwiebel

2 Selleriestangen

1 Knoblauchzehe

100 ml Weißwein

200 gr. Spaghetti

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Die Linsen in Salzwasser gar kochen. Die fein gewürfelte Zwiebel und die Speckwürfel mit dem gehackten Knoblauch in Olivenöl anbraten. Die Selleriestangen in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern. Bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Währenddessen die Spaghetti kochen.

Die Linsen zu dem Speck und den Zwiebeln geben. Ebenso die gekochten Spaghetti. Gut vermengen. Schon fertig.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station