

Rezept

Balsamico-Linsen mit Salsicce

Ein Rezept von Balsamico-Linsen mit Salsicce, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Möhre | 2 Stangen Staudensellerie |
| 3 Frühlingszwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Chilischote | 3 EL Olivenöl |
| 2 EL Tomatenmark | 150 g Linsen (am besten die feinen Puy-Linsen aus Frankreich) |
| 1/8 l trockener Weißwein | 1/2 l heiße Gemüse- oder Hühnerbrühe |
| 250 g Salsicce (italienische rohe Wurst, ersatzweise Bratwurstbrät) | 1 Zwiebel |
| 2 EL Aceto balsamico | 1 kleines Glas Tomatensauce (190 g Inhalt) |
| Pfeffer aus der Mühle | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen, Selleriestangen und Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Alles sehr fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden, Kerne nach Wunsch entfernen (mit Kernen wird es schärfer). Danach unbedingt die Hände waschen.
2. In einer großen Pfanne oder im Wok 2 EL Öl erhitzen. Gemüse, Knoblauch und Chili einrühren und anbraten. Tomatenmark untermischen und kurz mitbraten. Die Linsen unterrühren, dann Wein und die Brühe angießen. Bei schwacher Hitze etwa 35 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind (sie sollen nicht mehr hart, aber auch nicht zu weich sein).
3. Die Salsicce häuten, in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheibchen schneiden. In einer zweiten Pfanne übriges Olivenöl erhitzen. Salsicce darin unter Rühren anbraten, Zwiebel dazugeben und mitbraten. Die Tomatensauce untermischen, heiß werden lassen und alles bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten weitergaren (am besten auch ein bisschen Nudelwasser dazugießen).
4. Wenn die Linsen bissfest sind, Essig unterrühren. Salsicce mit Tomatensauce zum Linsengemüse geben, alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.