

## Rezept

# Linseneintopf mit knuspriger Pancetta

Ein Rezept von Linseneintopf mit knuspriger Pancetta, am 26.02.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> feine braune Berglinsen	<b>1</b> Knoblauchzehen (nach Belieben)
<b>3 Zweige</b> Thymian	<b>1 Stück</b> Lauch (5-8 cm)
<b>1 Stange</b> Staudensellerie	<b>1</b> kleine Möhre
<b>1</b> Kartoffel (ca. 00 g)	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>500 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas) oder -brühe (Instant)
schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> Aceto balsamico
<b>1/2-1 TL</b> Dijon-Senf	Salz
<b>100 g</b> Pancetta (luftgetrockneter italienischer Bauchspeck)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Berglinsen mit kaltem Wasser mehr als bedecken und bis zur Verwendung einweichen (siehe Rezept-Tipp unten).

---

2. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Von 1 Zweig die Blättchen abstreifen und beiseitelegen. Das Lauchstück längs halbieren, gründlich waschen und fein hacken. Sellerie waschen und grobe Fäden abziehen, die Stange klein schneiden. Möhre und Kartoffel schälen und klein würfeln.

---

3. In einem Schmortopf die Butter und 1 EL Öl erhitzen. Das geschnittene Gemüse und die Hälfte des Knoblauchs darin 2-3 Min. andünsten.

---

4. Die Linsen in ein Sieb abgießen, kurz mit fließendem Wasser abspülen und zum Gemüse geben. Thymianzweige und Gemüsefond oder -brühe dazugeben. Alles aufkochen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 25-30 Min. köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Falls nötig, etwas Wasser angießen.

---

5. Die Suppe mit Pfeffer, Essig, Senf und Salz abschmecken. Die Thymianzweige entfernen. Zum Binden 1 Kelle Suppe abnehmen, pürieren und wieder untermischen. In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen, die Pancetta würfeln und darin knusprig ausbraten. Thymianblättchen und Knoblauch kurz mitbraten. Die Suppe in Schälchen verteilen und mit der Pancetta-Mischung bestreut servieren.