

## Rezept

# Nudeln mit Linsen

Ein Rezept von Nudeln mit Linsen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Pasta (z. B. Orecchiette)	Salz
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>60 g</b> Stangensellerie	<b>3</b> getrocknete eingelegte Tomaten (Glas; ca. 30 g)
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>120 g</b> rote Linsen
<b>150 ml</b> trockener Rotwein (ersatzweise Brühe)	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1</b> kleine Dose Tomaten (400 g)	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1-2 EL</b> Aceto balsamico	Pfeffer
<b>2 EL</b> gehobelter Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe scheiden. 2 EL vom Grün beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und quer in feine Streifen schneiden.

---

3. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Tomatenstreifen darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. andünsten.

---

4. Linsen, Wein, Brühe, Dosentomaten und Lorbeerblatt dazugeben, die Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken. Alles gut mischen, mit 1 EL Aceto balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 8-10 Min. kochen lassen, dabei mehrmals umrühren.

---

5. Die Linsen noch einmal mit Salz, Cayennepfeffer und Essig abschmecken. Nudeln mit Linsen, dem Frühlingszwiebelgrün und Parmesan anrichten.