

Rezept

Pasta e lenticchie - Entwaffnend einfach

Ein Rezept von Pasta e lenticchie - Entwaffnend einfach, am 25.03.2023

Zutaten

4 Handvoll	schwarze Linsen (gut 300 g, beim italienischen Feinkosthändler)	8 EL	Olivenöl
		2	Lorbeerblätter
2	Knoblauchzehen		1/2 Peperoncino
8 EL	passierte Tomaten (aus dem Glas)	1 Stück	Knollensellerie (etwa 50g) oder 1 Stange Staudensellerie
400 g	Mehl	4	Eier
	Salz		Pfeffer
	Pancetta oder Speck nach Belieben		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin den leicht angedrückten Knoblauch, die Lorbeerblätter, den Sellerie (Knollensellerie grob gewürfelt, Stangensellerie ganz) und den Peperoncino »insaporire« (parfümiert – »insaporire« sagt der Italiener dazu. Und dieses sehr behutsame Rösten und Auslösen der Geschmacksstoffe bei mittlerer Hitze dauert gute 5 Minuten. Den Knoblauch auf keinen Fall anbrennen lassen!). Dann die Tomaten und die uneingeweichten, aber abgebrausten Linsen dazu und weiterhin »insaporire«. Wasser dazu (etwas mehr als das doppelte Linsenvolumen, also 700 ml), gut salzen und gemäßigt pfeffern (wir haben ja schon Peperoncino drin) und bei geringer Hitze in 30 Minuten einköcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
2. Davor jedoch frische Quadrettini (heißen teilweise auch Quadrucchi) herstellen: Pastateig aus Mehl und Eiern kneten, nach Bedarf etwas Wasser dazu. Mit der Pastamaschine dünn auswellen und zuerst in Streifen, dann in Quadrate von 6 x 6 mm schneiden. (Keine Lust auf selber machen? Auch okay, dann bitte frische Tagliatelle kaufen und mit dem großen Gemüsemesser zu kleinen Quadraten schneiden.) In kochendem Salzwasser in 2–3 Minuten bissfest garen und – wichtig – das Kochwasser beim Abschütten auffangen.
3. Die Quadrettini zu den Linsen geben und mit so viel Kochwasser auffüllen, bis man eine schön kupfrig-glänzende, betörend duftende Suppe mit Einlage hat. Wer es nicht lassen kann und die Suppe unbedingt mit Pancetta oder Speck aufmotzen will, dem sei das erlaubt – je kälter es draußen ist, desto legitimer. Einfach klein schneiden und am Anfang beim »insaporire« mitrösten. Für Effekthascher und Aufschneider geht auch diese Variante: Dünne Speckscheiben separat knusprig rösten und als Garnitur auf die Suppe geben.
4. Italiener essen an Silvester Linsen, weil sie sich Glück und Reichtum davon versprechen. Bei mir kommen sie das ganze Jahr durch auf den Tisch, weil sie meinen Geschmackssinn bereichern, und glücklich machen sie mich auch. Da ist schon was dran.