

Rezept

Spaghetti mit roten Linsen

Ein Rezept von Spaghetti mit roten Linsen, am 14.04.2026

Zutaten

50 g rote Linsen	2 Frühlingszwiebeln
3 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)	3-4 Cocktailtomaten
2 EL Olivenöl	80 g 5-Minuten-Spaghetti
50 ml trockener Rotwein (ersatzweise Gemüsebrühe mit etwas Zitronensaft)	5 EL Sahne
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Linsen mit 1 l Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Speck in Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Spaghetti zu den Linsen geben und nach Packungsangabe garen.
2. Inzwischen Speck im heißen Öl knusprig auslassen. Zwiebeln kurz mitbraten. Tomaten hinzufügen, kurz mitdünsten. Alles mit Wein und Sahne ablöschen und aufkochen.
3. Nudeln und Linsen abgießen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Alles vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.