# Linsensuppe mit Marroni aus den Abruzzen - Lenticchie all'abruzzese

Die Linsen aus Santo Stefano di Sessanio in den Abruzzen haben haben einen hervorragenden Ruf und die Suppe die damit gekocht wird, gehört zu den Klassikern der abruzzesischen Küche. Da habe ich einen Verrat begangen und die Suppe mit den ebenfalls sehr feinen Lentille verte du Puy aus der französischen Auvergne gekocht. Das Rezept ist aber ganz nach Abruzzeser Art: In der Suppe werden Marroni mitgekocht, die sehr schön mit dem leicht nussigen Geschmack der Linsen harmonieren. Dazu kommen Wurzelgemüse, Tomaten und etwas dunkler Balsamico-Essig zum abschmecken. Letzterer ist auch nicht ganz typisch für die Abruzzesische Küche, aber er verleiht der Suppe mit seinem süsslich-sauren Gusto einen besonderen Charme.

## Zutaten (2-3 Teller)

| | |
|---|---|
| 100g | Linsen (Lentille verte du Puy) |
| 100g | Marroni |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Rüebli |
| 1 | Peterliwurz |
| 3 | Datterini |
| 3El | Passata di Pomodoro |
| 6dl | Gemüsebouillon |
| 1El | dunkler Balsamico |
| | Pfeffer und Salz |

## Zubereitung

Marroni 1/2 Stunde in kaltem Wasser einweichen, die Schale wird dadurch etwas weicher. Das ist auch ein Test: Marroni die obenauf schwimmen sind nicht einwandfrei und sollten nicht verwendet werden. Marroni auf der gewölbten Seite kreuzweise

einschneiden und in leicht gesalzenem Wasser 25 Minuten köcheln lassen. Marroni kurz unter kaltem Wasser abschrecken und sogleich schälen.

Rüebli, Peterliwurz und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Tomaten dabei von den Kernen befreien. Knoblauch fein hacken.

Gemüsebouillon zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Knoblauch aufkochen. Linsen und das Gemüse zugeben und 30-40 Minuten köcheln lassen.

Die Garzeit ist je nach Linsensorte sehr unterschiedlich, sie ist aber meist auf der Packung angegeben. Die Lentille verte du Puy müssen eher lange gegart werden (ca.30-40 Minuten).

Marroni in Stücke brechen und in die Suppe geben. Mit Balsamico abschmecken und die Suppe weitere 5 Minuten köcheln lassen.