



Linsensuppe mit Steinpilz und Taccozzette

Die rautenförmige Pasta Taccozzette stammt aus den Abbruzzen. Sie werden meist aus überschüssigem Teig, der bei der Zubereitung von Ravioli oder Canneloni anfällt geschnitten und dienen oftmals als Einlage für Suppen oder Eintöpfe. So passen sie gut in eine einfache, aber schmackhafte Suppe mit Linsen, Lauch und Steinpilzen. Rote Linsen sind geschält und müssen daher nur kurz und unwesentlich länger als die Taccozzette gekocht werden.

Zutaten (1 Hauptmahlzeit)

50g	Taccozzette (getrocknet)
40g	rote Linsen
50g	dünner Lauch
8g	getrocknete Steinpilze
4dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Lauch, möglichst mit viel Grün, zu dünnen Scheibchen schneiden. Steinpilze ausdrücken und klein hacken. Pilze und Lauch zusammen ca. 3 Minuten dünsten. Bouillon zugießen und aufkochen, Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugießen. Linsen zugeben, nach 2 Minuten die Taccozzette zugeben und ca. 12 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Petersilie garnieren.





