Pasta e lenticchie - Pasta mit Linsen

In Mittel- und Süditalien kommt das herzhafte und wärmende Gericht in der Winterzeit oft auf den Tisch. Vielerorts gehört es auch zu den festtäglichen Tafelrunden an Weihnachten und Neujahr, denn trotz seiner Einfachheit schmeckt es ausgezeichnet und besser als manch ausgeklügeltes Gericht mit teuren Zutaten. Es kann als Beilage, oder wie nach diesem Rezept mit mehr Bouillon, als Suppe serviert werden.

Zutaten (2 Portionen)

60g	braune Linsen
60g	Sedanini oder Maccheroni
20g	Zwiebel
30g	Sellerie
1-2	Knoblauchzehen
2El	glatte Petersilie gehackt
1dl	Passata di pomodoro
~4dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer
	Olivenöl
	Parmesan gerieben

Zubereitung

Linsen 1 Stunde in wenig kaltem Wasser einweichen. Sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein und am Schluss fast alles Wasser aufgenommen haben.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie hacken, Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden. Etwas Petersilie beiseite stellen. Alles in Olivenöl 2-3 Minuten dünsten.

Passata, Bouillon und Linsen zugeben und aufkochen. 20 Minuten köcheln lassen, die Sedanini zugeben und gar kochen. Ev. etwas Bouillon nachiessen. In der Suppe statt in

Salzwasser gekocht, benötigt die Pasta etwas länger zum garen, ca. 20 bis 25 Minuten. Zum Schluss mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Suppe anrichten, mit Petersilie und Parmesan bestreuen. Und sehr fein: Mit wenig gutem Olivenöl beträufeln.