



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 203

Orecchiette mit Linsen und Salsiccia



15 Minuten



20 Minuten



35 Minuten

Zutaten für 2 Personen

200 g kleine grüne oder braune Linsen

 **2 EL Gemüsebrühe ohne Salz**

 **2 Lorbeerblätter**

 **2 EL Balsamico**

 **2 EL Olivenöl**

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Stangen Sellerie, dünne Scheiben

2 Karotten, gewürfelt

2 Salsiccia, möglichst mit Fenchel

250 g Orecchiette

½ Bund Petersilie, gehackt

 **Meersalz**

 **schwarzer Pfeffer**

Rezept

Von der Salsiccia die Haut abziehen und das Fleisch in kleine Stücke zupfen. Die Linsen mit reichlich Wasser, Gemüsebrühe ohne Salz und Lorbeer zum Kochen bringen. Zugedeckt garen, bis die Linsen bissfest sind. Abgießen. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Das Gemüse kurz und kräftig anbraten. Salsiccia dazugeben und weiterbraten, bis alles etwas Farbe angenommen hat. Die Linsen hinzufügen, gut vermengen und mit Balsamico und evtl. Salz abschmecken (Achtung, Salsiccia ist bereits recht salzig). Die Pasta nach dem Kochen abgießen und dabei 1 Tasse Kochflüssigkeit auffangen. Die Pasta mit dem Linsengemüse vermengen und evtl. noch etwas Kochwasser hinzufügen. Die Petersilie unterziehen und sofort servieren.

Guten Appetit!