

Spaghetti mit Linsen (Vorspeise, 6 Personen)

160–200g Spaghetti
oder andere Teigwaren

Teigwaren im siedenden Wasser ganz knapp al dente kochen. Ca. 1/2 Liter Teigwarenwasser beiseite stellen.
Wasser abgiessen und die Teigwaren sofort kalt abschrecken.

4 Zweige Stangensellerie
1 mittelgrosse Zwiebel, geh.
1 Knoblauchzehe, geh.

Sellerie rüsten, fein würfeln.

1 EL Butter
120 g rote Linsen
2,5 dl Gemüse-Bouillon
1,2 dl Saucen-Halbrahm

Butter in einer Pfanne schmelzen. Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Linsen und die Gemüsebouillon zugeben.
Alles offen auf kleinem Feuer 10–12 Min. kochen lassen.

1 Bund Petersilie
2–3 EL Himbeeressig
oder Balsamicoessig

Die Petersilie hacken und am Schluss unter die Masse mischen. Die Linsen mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigwarenwasser erhitzen, die Spaghetti zugeben, kurz kochen und heiss anrichten.
Die Linsen-Sauce über die Teigwaren verteilen.

Unbedingt rote Linsen verwenden, diese sind geschält und rasch gar gekocht.