



Rigatelli mit roten Linsen

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rigatelli
- 150 g rote Linsen
- 50 g Karotten, fein gewürfelt
- 50 g Lauch in feine Ringe schneiden
- 50 g Zucchini, fein gewürfelt
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- etwas Butter
- frische Kräuter (z. B. Basilikum)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Parmesan

Zubereitung:

Rigatelli ca. 7 Min. in Salzwasser kochen.

Gemüse in Butter ca. 3-4 Min. anschwitzen, rote Linsen zufügen, kurz anschwitzen, mit Gemüsebrühe angießen, weitere 8 Min. köcheln lassen (Linsen sollten noch „al dente“ sein), mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, mit Sahne abrunden und leicht einreduzieren lassen, nochmals abschmecken.

Rigatelli mit dem Sugo vermengen mit geriebenem Parmesan und Basilikum servieren.

Bild © Christian Eppelt - Echt Eppelt GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 . 948 83-0
Fax 07231 . 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com