



Linseneintopf mit Ditali (kleine Maccheroni)

Ein rustikales, bäurisches Gericht mit Linsen und Pasta. Es kann es nicht mit den ausgeklügelten Kreationen der Sterneköche aufnehmen. Aber bereits wenn der köstliche Duft dieses Eintopfes aus der Pfanne steigt, fragt man sich, wofür diese Sterne stehen, für den Geschmack oder die komplizierten Rezepturen? "Reduce to the max" ? aufs Wesentliche reduzieren, das heisst nicht billig oder fad, sondern mit wenigen guten Zutaten und einfacher Zubereitung ein Optimum an Geschmack herauszuholen.

Zutaten (2 Portionen)

80g	Berglinsen (Bio)
60g	Ditali (kleine, kurze Maccheroni)
6dl	Gemüsebouillon
1	Rüebli
8cm	Lauch (von grünen Teil)
1/2	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
3El	Passata di Pomodoro
2	Lorbeerblätter
2Msp	Piment d'Espelette
	wenig schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rüebli, Lauch und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft andünsten. Passata und in Scheibchen geschnittener Knoblauch zugeben. Mit der Gemüsebouillon auffüllen. Linsen und Lorbeerblätter zugeben. Mit Piment d'Espelette und Pfeffer würzen. 20 Minuten köcheln lassen.

Ditali zugeben und nochmals ca. 10-12 Minuten köcheln lassen.

