

Zutaten

- 100 g Berglinsen
- 4 Schalotten, geschält
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 100 g Pancetta
- 100 g Karotte in sehr feine Würfel geschnitten
- 100g Knollensellerie in sehr feine Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie
- 120 g Parmesan
- 120 ml Weißwein
- dunkler Balsamico Essig, Thymianzweig
- Salz, Pfeffer

Hauptgang

Linsen und Pancetta

Entdecken Sie unser Rezept für herzhafte Linsen mit Pancetta. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Linsen ca. 40 Minuten in Salzwasser zusammen mit dem Thymianzweig kochen. Das Salzwasser mit dunklem Balsamico nach eigenem Gusto (ca. 5%) abschmecken. Anschließend die Linsen abschütten und gut abtropfen lassen.
2. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Pancetta in feine Streifen schneiden und mit den Linsen und den Gemüsewürfeln zu den Schalotten und dem Knoblauch geben. Mit Weißwein ablöschen.
3. Den Parmesan reiben. Die Spaghettini in Salzwasser 3 Minuten garen und sofort zusammen mit dem Parmesan zu den Linsen geben. Alles gut vermengen, würzen, und mit frisch gehackter Petersilie servieren.