

Linsen mit Salbei geschmort

Zutaten:

250 g Tellerlinsen
150 g Bauchspeck (Pancetta)
1 kleine Stange Staudensellerie
1 kleine Möhre
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL gehacktes Salbeiblatt
1 EL Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Linsen am Vorabend in eine Schüssel geben und großzügig mit Wasser bedecken. Am nächsten Tag abgießen und kalt abspülen.

Die Pancetta fein würfeln. Die Selleriestange waschen, putzen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Möhre putzen, schälen und fein würfeln oder raffeln.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe durch die Presse drücken.

Das Gemüse zusammen mit den Pancettawürfeln, den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Salbei in der Butter andünsten.

Die Linsen dazugeben und alles knapp mit Wasser bedecken. Das Gemüse zusammen mit den Linsen etwa 45 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt garen.

Nach dieser Zeit prüfen, ob die Linsen weich sind. Wenn nötig, die Kochzeit noch etwas verlängern. Die Linsen vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

