

Grüne Tagliatelli mit Linsensauce

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Grüne Tagliatelli
15	Gramm	Butter
2	Essl.	Olivenöl
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1/2	Teel.	Zimt
250	Gramm	Rote Linsen
400	Gramm	Dosentomaten
		Salz
		Pfeffer
		Parmesan

Anleitung:

Zwiebeln schälen und hacken, Linsen waschen, Knoblauch zerdrücken. Im erhitzten Olivenöl die Zwiebeln 10 min. dünsten, dann Knoblauch, Zimt, Linsen, Tomaten und 0.5l Wasser zufügen. Zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze ca. 20 min. köcheln lassen bis die Linsen weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Tagliatelli kochen, abgießen und zusammen mit der Butter zurück in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tagliatelli in eine große Schüssel geben, die Sauce drübergießen und sofort servieren. Wem's gefällt kann mit Koriander noch garnieren. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Variante: Ein Viertel des Wassers in der Sauce durch Rotwein ersetzen.