



GELBE LINSEN-LINGUINE „ONE POT“

LINSEN | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

200 g Müller's Mühle gelbe Linsen
1 Zucchini
Salz
2 rote Paprikaschoten
3 EL Olivenöl
250 g Linguine
ca. 1 Liter Brühe
300 ml Sahne
100 g würziger Käse, z.B. Bergkäse, Parmesan

Produktempfehlungen



GELBE LINSEN

Zubereitungen

Zucchini waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden, salzen und kurze Zeit durchziehen lassen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Zucchini mit Küchenpapier abtupfen, in 2 EL erhitztem Öl knusprig goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Paprikaschoten und Linsen in dem übrigen erhitzten Öl andünsten.

Nudeln zufügen. Brühe und Sahne angießen, aufkochen und abgedeckt solange garen (ca. 15-20 Minuten), bis die Flüssigkeit fast komplett aufgenommen wurde. Dabei zwischendurch umrühren. Käse reiben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Linsen-Linguine auf Tellern anrichten, mit Zucchini-Chips garnieren und servieren.

Tipp: Dazu schmecken in Chili-Öl gebratene Garnelen.