



BERGLINSEN-RIGATONI

LINSEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (4 Portionen)

200 g Müller's Mühle Berglinsen
400 g Rigatoni
3 EL Olivenöl
400 g Zucchini
400 g Kirschtomaten
120 ml Gemüsebrühe
160 ml Sahne
1-2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, mild und scharf
einige Basilikumblättchen

Produktempfehlungen



BERGLINSEN

Zubereitungen

1. Rigatoni nach Packungsanweisung zubereiten. Berglinsen ebenfalls nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, die Zucchini in Stifte schneiden und in Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten. Tomaten zufügen und kurz mitbraten, bis diese anfangen aufzuplatzen.
3. Brühe und Sahne angießen und aufkochen. Senf unterrühren und die Sauce mit kalt angerührter Stärke binden. Rigatoni und Linsen vorsichtig untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
4. Linsen-Rigatoni in tiefen (Pasta-) Tellern anrichten und Basilikum garnieren und servieren.

Tipp: Eine besondere Note erhalten die Linsen-Rigatoni, wenn diese vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan bestreut werden.

Wahlweise kann dieses Gericht auch mit 120g Schinkenstreifen zubereitet werden.