# Nudeln mit Linsen

Die Nudeln mit Linsen sind ein köstliches und schnelles Rezept. Ein unkompliziertes und einfaches Gericht auch für Kochanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Nudeln (Rigatoni, Penne, Makkaroni) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Karotte (klein) |
| 1 Stange | Staudensellerie |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Dose | Tomaten gewürfelt (ca. 350 g) |
| 150 ml | Gemüsebrühe |
| | Salz und Pfeffer |
| 80 g | Linsen (aus der Dose) |
| 1 TL | Thymian |
| Nach Belieben | Parmesan (oder Hartkäse) |

## Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Linsen** die Karotte und Zwiebel schälen und zerkleinern. Die Staudensellerie putzen und fein würfeln.

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse kurz anrösten. Die Tomaten zugeben mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und zirka 10 Minuten köcheln lassen.

3. In den letzten 5 Minuten die Linsen zugeben.

4. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abseihen, abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.

5. Die Nudeln mit Linsen in Teller anrichten und je nach Belieben mit Parmesan oder Hartkäse bestreuen.

## Tipp