Spaghetti mit Linsen und Speck

Ein tolles Nudel Rezept für Spaghetti mit Linsen und Speck. Die beliebten italienischen Nudeln einfach mal anders.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 27 min

Gesamtzeit: 42 min



Foto: sabotrax

Zutaten

90 g	Linsen (rote)
520 g	Tomaten (gestückelte)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
100 g	Speck (geräucherten)
2 EL	Olivenöl
60 g	Oliven (schwarze)
200 ml	Weißwein
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
400 g	Spaghetti

Zubereitung

1. Für leckere Spaghetti mit Linsen und Speck zuerst die Linsen abspülen und diese dann für 15 Minuten in einem halben Liter Salzwasser garen. Den Topf mit dem Deckel verschließen.

2. Während die Linsen kochen die Zwiebeln und den Knoblauch abschälen und beides in feine Würfelchen schneiden. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anbraten. Rosmarin und Schinken hinzugeben und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Nun

Tomaten und Oliven hinzugeben und circa 10 Minuten auf mittlerer Hitze weiter köcheln.

3. Jetzt die Linsen abgießen und zugeben. Die Mischung nun mit Salz und Pfeffer würzen und noch mal 5 Minuten köcheln lassen.

4. In einem weiteren Topf die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen, kurz abschrecken und in eine Schüssel geben. Die Sauce drüber gießen und alles miteinander vermengen. Die Petersilie abwaschen, abschütteln und fein hacken. Diese darüber streuen und sofort servieren.

Tipp

Zu Spaghetti mit Linsen und Speck passen auch frisch geriebener Parmesankäse und frischer Blattsalat. Wenn man keinen Speck zur Hand hat, kann man auch gekochten Schinken nehmen.