



## SPAGHETTI MIT ROTER LINSENSAUCE

LINSEN | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 10 Personen)

- \* 400 g Müller's Mühle rote Linsen
- \* 750 g Spaghetti
- \* Salzwasser
- \* einige Tropfen Olivenöl
- \* 3-4 EL Butter
- \* 2 Zwiebeln
- \* 4-5 Knoblauchzehen
- \* 1 Bund Frühlingszwiebeln
- \* 1 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- \* 250 g Crème fraîche
- \* 5 Tomaten
- \* Speisestärke zum Binden
- \* Salz
- \* Pfeffer aus der Mühle
- \* 1 TL Zucker
- \* 1 TL Cayennepfeffer
- \* einige Tropfen Aceto balsamico

### Produktempfehlungen



**ROTE LINSEN**

### Zubereitungen

Die Spaghetti im Salzwasser mit dem Olivenöl bissfest garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln, ins Fett geben und glasig schwitzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Scheiben schneiden, mit den gewaschenen, gut abgetropften Linsen zu den Knoblauchzwiebeln geben und kurz anschwitzen. Gemüse- oder Geflügelbrühe angießen und bei mäßiger Hitze 10-12 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche einrühren, Tomaten enthäuten, entkernen, in Würfel schneiden und dazugeben. Das Ganze einmal kräftig aufkochen lassen und mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und Aceto balsamico abschmecken. Die Spaghetti mit der roten Linsensauce in eine Pfanne geben, erhitzen, durchschwenken, nachwürzen, anrichten, mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.