

Minestra di lenticchie e ditalini Linsensuppe mit Pasta

Wenige Zutaten, wenig Arbeit, nur etwas Geduld! Und schon steht ein Topf seelenwärmender Suppe auf dem Tisch!

Zutaten für 4 Personen

200 g Linsen	wenn möglich die zertifizierten aus Castelluccio, aber es gehen natürlich auch andere! Die Linsen kurz abspülen, mit Wasser aufsetzen
1 Lorbeerblatt	alles von Anfang an begeben
2 ganze Knoblauchzehen	
Salz	
etwas Peperoncino	
etwas Gemüsebrühe	ca. 30 Minuten sanft kochen lassen
200 g Ditalini	wenn die Linsen fast gar sind, die oder eine andere, möglichst kleine Pastaform dazugeben und nach Packungsbeilage kochen, jetzt braucht es nochmals Wasser – die Pasta saugt!
Salz	Abschmecken mit und
3 EL feingeriebener Pecorino	daruntermischen

Die Dicke der Suppe ist Geschmackssache, je nach Wasserzugabe kann sie beeinflusst werden.

Am Tisch vom besten und kräftigsten Olivenöl darübergerben!

Schon öfters hatte ich von dieser Linsensuppe gelesen (Idee Splendido und andere). Irgendwann war ich neugierig genug und besorgte Originallinsen von Castelluccio und Ditalini. Ein Grosserfolg.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



VERONICAS TIPP

Die Suppe kann natürlich angereichert werden mit einer gehackten Zwiebel, gerösteten Speckwürfeln, mit Karotte, Selleriestange, ja gar mit Tomate. Aber sie schmeckt fabelhaft einfach ganz pur.