

Italienischer Linsen-Eintopf

Für 2 Portionen

2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	50 g Lardo, am Stück
150 g Belugalinsen	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe
3 Zweige Thymian	1 Karotte	1 Zucchini
Salz, Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl	2 EL Aceto Balsamico

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Lardo ebenfalls klein schneiden und in einem Topf auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Jetzt die Linsen zugeben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Die Brühe angießen, Thymian hinzufügen und offen weichkochen lassen. Karotte und Zucchini klein würfeln und fünf Minuten vor Ende der Garzeit zu den Linsen geben. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker würzen. Mit Olivenöl und Balsamico verfeinern.

Steffen Henssler am 10. Dezember 2012