

Orecchiette mit Balsamico-Linsen und Weintrauben

Rezeptflyer Oktober

biopartner

In Zusammenarbeit mit Rapunzel

Orecchiette mit Balsamico-Linsen und Weintrauben



4 Personen



45 min



einfach

Zutaten

1	Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL	Olivenöl fruchtig, nativ extra (z. B. von Rapunzel)
200 g	Beluga Linsen (z. B. von Rapunzel)
600 ml	Klare Suppe (z. B. von Rapunzel)
350 g	Orecchiette Semola
1 TL	Ahornsirup Grad A (z. B. von Rapunzel)
200 g	rote Weintrauben, halbiert
2	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
2 EL	Zedernüsse (z. B. von Rapunzel)
	Meersalz (z. B. von Rapunzel)
	Aceto Balsamico di Modena (z. B. von Rapunzel)
	Pfeffer, gemahlen

Zubereitung

Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Linsen zugeben und mit klarer Suppe ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 min garen.

Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Linse mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Ahornsirup abschmecken, die Trauben untermischen. Nudeln abgießen und mit Linsen vermischen. Mit Frühlingszwiebeln, Zedernüssen und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.