

Linsen mit Tomaten und Salsicce*

Zutaten: (für ca. 4 Pers.)

1 grosse Büchse Pelati, fein püriert
2 mittlere Zwiebeln, fein gehackt
1 - 2 Knoblauchzehen, mit einer Gabel gequetscht
1 Lorbeerblatt
kleines Stück getrockneter Peperoncino, entkernt
1 – 2 EL Tomatenkonzentrat
200 g Puy-Linsen
4 Salsicce à je ca. 100 g
wenig Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

* italienische Würstchen

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch leicht salzen und in etwas Olivenöl auf kleinem Feuer andünsten. Nach etwa 6 Minuten das Lorbeerblatt, den Peperoncino und das Tomatenkonzentrat zugeben. Umrühren und kurz weiter dünsten. Sobald die Zwiebel weich ist, die Pelati zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Linsen zugeben. Sind die Tomaten schon sehr eingedickt, etwas Wasser zugeben, umrühren und weiter köcheln lassen.

Die Wurstmasse stückchenweise aus den Wurst-Därmen drücken und die Wurststücklein in einer Bratpfanne rundum anbraten und Farbe annehmen lassen. Das beim Anbraten austretende Fett abgiessen und die angebratenen Wurststücklein zu den Linsen geben und alles zusammen weiter köcheln lassen.

Wird die Sauce zu schnell dick, noch einmal etwas Wasser zugeben und weiterkochen bis die Tomatensauce schön eingedickt und die Linsen gar sind. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Schmeckt wunderbar in Begleitung von frischem Brot und Salat.