

NUDELN MIT LINSEN-RAGÙ UND STEINPILZDUFT PASTA CON RAGÙ DI LENTICCHIE AL PROFUMO DI PORCINI

für 4 Personen/per 4 persone

PRODUKT – PRODOTTO	MENGE QUANTITÀ	ZUBEREITUNG - PREPARAZIONE
Linsen / lenticchie	100 g	1) Linsen in kaltem Wasser ca. eine Stunde einweichen. 2) Getrocknete Steinpilze in kaltem Wasser einweichen. 3) Zwiebel, Stangensellerie und Karotten waschen und in Würfel schneiden. 4) Olivenöl in einer Kassarolle geben, Wurzelgemüse darin andünsten, Linsen dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Dann passierte Tomaten, Steinpilze und Gemüsefond dazugeben. 5) Bissfest kochen, abschmecken und falls nötig mit etwas Kartoffelstärke binden oder ¼ der Linsen mixen. 6) Die Kochzeit hängt von den verwendeten Linsensorten ab. 7) Frische Kräuter können nach Belieben dazugegeben werden. ***** 1) Lasciare in ammollo le lenticchie in acqua fredda per circa un'ora. 2) Mettere in ammollo in acqua fredda i funghi porcini secchi. 3) Lavare e tagliare a dadini la cipolla, il sedano e le carote. 4) Mettere l'olio d'oliva in una casseruola, soffriggere i tuberi, aggiungere le lenticchie e sfumare con il vino bianco. Dopodiché aggiungere la polpa di pomodoro, i funghi porcini e il brodo vegetale. 5) Cuocere al dente, condire a piacere e, se necessario, addensare con un po' di fecola di patate o frullare ¼ delle lenticchie 6) Il tempo di cottura dipende dal tipo di lenticchie utilizzato. 7) Le erbe fresche possono essere aggiunte a piacere.
Steinpilze getr. / funghi porcini secchi	4 g	
Sellerie grün / sedano verde	24 g	
Karotten / carote	24 g	
Zwiebel / cipolla	24 g	
Lorbeer / alloro	8 g	
Tomaten passiert / polpa di pomodoro	140 g	
Weißwein / vino bianco	20 g	
Olivenöl / olio di oliva	12 g	
Gemüsefond / brodo vegetale	280 g	
Salz / sale	4 g	
Pfeffer / pepe	4 g	
Suppengewürz / brodo granulato oro	4 g	
Kartoffelstärke / fecola di patate	1 g	