



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Linsen mit Pasta und karamellisierten Zwiebeln und frischem Koriander

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, zwei Töpfe sowie einen Nudelsieb bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 10 Min al dente kochen. Immer mal wieder probieren. Verkochte Nudeln sind doof. Die **Linsen** ca. 8-9 Min in Wasser al dente kochen. **Zwiebeln** schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Zwiebel in eine große Pfanne mit großzügig Olivenöl geben und auf mittlerer Hitze ca. 15 Min anbraten. Kurz vor Ende noch den kleingehackten **Knoblauch** mit dazu geben.

Die fertig gekochten Linsen sowie die Nudeln abseien. Beides nochmals mit 2-3 EL Olivenöl in den Pastatopf geben. Alles leicht salzen und pfeffern und gut vermengen. Den **Koriander** waschen, trocken schütteln und mit samt Stängeln klein hacken. $\frac{3}{4}$ des Korinaders zusammen mit den Zwiebeln in die Pfanne geben und nochmals durchmischen. Peperoni waschen und klein hacken (Wer es scharf mag, lässt die Kerne drin).

Die fertige Linsen-Pasta-Mischung auf schönen Tellern servieren. Rest des Korianders sowie die kleingehackte **Peperoni** darüber geben. **Zitronenhälfte** dazu reichen. Der Saft passt herrlich dazu. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.