

Mini-Farfalle mit roten Linsen



Justus allein *außer* Haus

Zutaten

500g	Mini-Farfalle
10g	Butter
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
500ml	Gemüsebrühe
150ml	Sahne, süß
150g	Linsen, rot
1 TL	Zucker
2 TL	Tomatenmark
3-4	Tomaten, klein und aromatisch
1 Spritzer	Zitronensaft
	Koriander, frisch (ersatzweise Petersilie)
	Salz

	Pfeffer
--	---------

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit die kleingewürfelte Zwiebel und den gepressten Knoblauch zusammen mit dem Zucker, dem Tomatenmark und den in kleine Stücke geschnittenen Tomaten in der Butter andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und nach ca. 5 Minuten die Sahne und die Linsen hinzufügen und weitere 20 Minuten offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Zum Servieren die Farfalle mit der Sauce vermischen und dem Koriander garnieren.