



Pardina Linsen mit Weisswein, Serranoschinken und Pimentón de La Vera

Aus Rick Stein – Abenteuer Spanien: Extremadura und Sevilla



Dieser Linseneintopf schmeckt wunderbar allein oder mit etwas Geflügel dazu.

Zubereitungszeit: unter 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten – 1 Stunde

Für 6 Personen

Zutaten

- 225 g grüne oder braune Linsen, z.B. Pardina Linsen
- 6 TL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Karotten, fein gehackt
- 100 g Serranoschinken, dünne Scheiben, fein gehackt
- 1 TL Pimentón Dulce (geräuchertes mildes Chilipulver)
- 2 Tomaten, geschält, gehackt
- 125 ml Weisswein

- 1 TL Petersilie, gehackt
- Prise Salz
- Prise frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Restliche Steine und Kerne aus den Linsen entfernen, unter kaltem Wasser spülen. Dann in einen Kochtopf geben, mit kaltem Wasser ca. 5 cm bedecken und auf hoher Hitze zum Kochen bringen. Danach Hitze reduzieren.
2. Ca. 30 Minuten kochen lassen, bis die Linsen al dente sind. Den Garsud in ein Gefäss abgiessen und zur Seite stellen.
3. Olivenöl, Knoblauch, Zwiebel und Karotten in eine grosse flache Pfanne geben und bei mittlerer Hitze für 15 Minuten sanft kochen, bis das Gemüse weich ist. Serranoschinken dazugeben und für weitere 5 – 6 Minuten braten.
4. Pimentón, Tomaten und Weisswein unterrühren und 5 – 6 Minuten kochen lassen, bis die Menge zu einer dicklichen Sauce zusammen fällt.
5. Linsen zusammen mit 150 ml Garsud unter die Sauce rühren, mit gehackter Petersilie, 1 ½ TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Weitere 5 – 6 Minuten kochen lassen.