

Linsenspaghetti mit Tomaten und Rucola (2 Personen)

320 gr Spaghetti, No. 7
200 gr Cherrytomaten, halbieren
100 gr Rucola
1 Knoblauchzehe, in dünne Streifen schneiden
2 EL Olivenöl
100 gr Gelbe Linsen
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Gelbe Linsen kalt abspülen.
2. Linsen in 3 dl Wasser in einem Topf aufkochen.
3. Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die niedrigste Hitzestufe stellen und Gelbe Linsen ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
4. Linsen abgiessen und warmstellen.
5. Spaghetti al dente kochen 14 Min.
6. Knoblauch, Tomaten in heissem Olivenöl, in der Wok, 1 Min. anbraten.
7. Linsen und Spaghetti hinzugeben mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.