



Italienische Wurst mit Linsen

Zutaten

380g CIRIO Linsen 400g CIRIO Schälto­maten 1 rote Zwiebel, geschält und fein gehackt 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt 1 Ess­löffel frische Rosmarinblätter, fein gehackt 3 Ess­löffel Olivenöl Extra Vergine 3 Ess­löffel Rotweinessig 8 italienische Würste oder andere grobe gewürzte Würste Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. 2 Ess­löffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch dazu.
2. 5 Minuten lang bei mittlerer Hitze dünsten. Rosmarin zufügen und 1 Minute weiter kochen.
3. Linsen, Tomaten und Essig zufügen und zum Sieden bringen. 10 Minuten kochen lassen.
4. Mit Salz und frischem schwarzem Pfeffer würzen.
5. In der Zwischenzeit das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
6. Die Wurst hinzufügen und für weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dabei gelegentlich wenden.
7. Die Linsen in einem großen Teller servieren. Die Wurst darauf anrichten.
8. Mit einem Schuss Oliven Öl Extra Vergine beträufeln.

