

## Dinkel-Teigwaren an Linsensauce

Für 4 Personen

1 KL Butter oder Rapsöl	erwärmen
1 Zwiebel, gehackt	
1 Knoblauchzehe, gepresst	
200 g braune oder grüne Linsen, gewaschen	zugeben, andünsten
3 dl Wasser	ablöschen
viel Bohnenkraut	zugeben, zugedeckt 30 - 40 Minuten knapp weich kochen, evtl. noch Wasser nachgiessen
Salz oder Bouillonpaste	
Pfeffer	würzen
1 dl Rahm / Halbrahm oder Sauerrahm	zugeben, mischen
400 g Dinkel-Teigwaren	in siedendem Salzwasser als dente kochen, abgiessen, in tiefe Teller anrichten Linsensauce darüber verteilen
100 g Reibkäse	dazu servieren

### Varianten

- Rahm durch Frischkäse ersetzen
- 200 g klein geschnittenes Saisongemüse mit den Linsen mitkochen
- Sauce mit ½ EL kalt angerührtem Stärkemehl binden