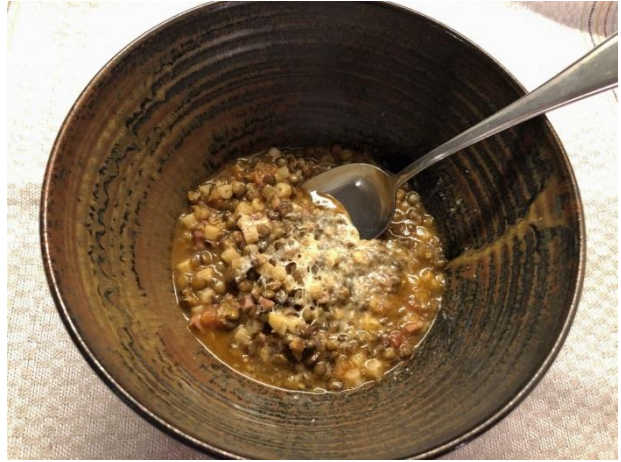


## Linsensuppe mit Pasta, Speck und Knoblauch

2-3 EL Olivenöl zum Anbraten  
ca. 100 g Speck (nicht zu stark geräuchert),  
gewürfelt, oder in kleine Streifen  
geschnitten  
1 große fein gehackte Zwiebel  
1 große fein gehackte Knoblauchzehe  
3 Selleriestangen, fein gehackt  
220 g Berglinsen  
1 Dose San Marzano Tomaten, in Stücke  
geschnitten + Saft  
150 g kurze röhrenförmige Suppenpasta  
Salz und Pfeffer  
Pecorino Romano oder Parmesan



In einem großen Topf zwei bis drei Esslöffel Olivenöl, den Speck, die Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie bei mittlerer Hitze braten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. (ca. 10-15 Minuten)

Die Tomaten dazu geben, einige Minuten mitköcheln.

Schließlich die Linsen hinzufügen, ein paar Mal umrühren.

Mit so viel Wasser aufgießen, dass dieses rund fünf Zentimeter über den Zutaten steht. Nun sanft köcheln, je nach Linsensorte 20-30 Minuten. Sollte das Wasser aufgesogen sein, wieder etwas nachleeren.

Salzen und pfeffern und die Pasta dazugeben und für einige Minuten mitkochen (Packungsanleitung beachten), falls nötig, noch Wasser hinzufügen. Die Nudeln sollten noch al dente sein, dann sofort mit dem geriebenen Käse servieren.