

Tortelloni con lenticchie e salame

Viani



Tortelloni mit Berglinsen und Wildschweinsalami

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Kürbis-Tortelloni	700 ml Gemüsebrühe
60 g Wildschweinsalami	1 Lorbeerblatt
100 g Berglinsen	frischer Salbei
1 Zwiebel	gereifter Aceto Balsamico
1 Knoblauchzehe	Olivenöl
1 große Karotte	Salz

ZUBEREITUNG

3 EL Olivenöl erhitzen und Salbeiblätter darin knusprig frittieren, anschließend herausnehmen. Fein geschnittene Zwiebel sowie Knoblauch und fein gewürfelte Karotte im Sameöl 2 Minuten andünsten. Die Linsen hinzugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und mit dem Lorbeerblatt ca. 30 Minuten ohne Deckel weichkochen, bis die gesamte Brühe verkocht ist. Vom Herd nehmen und salzen. Tortelloni in Salzwasser kochen und zusammen mit den Linsen und fein geschnittener Wildschweinsalami anrichten. Mit frittierten Salbeiblättern und gereiftem Aceto Balsamico garnieren.



TORTELLONI ALLA
ZUCCA



SALAME CON
CINGHIALE



LENTICCHIE
UMBRE



IL TINELLO ROSSO'
ACETO BALSAMICO