

## PENNE MIT LINSEN (PENNE CON LENTICCHIE)

**Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.**

1½	Liter Wasser
100 g	braune Linsen
1	Teelöffel Salz
100 g	Teigwaren (z.B. Penne integrali, Barilla)
1	unbehandelte Zitrone, in dünnen Scheiben
1	kleiner Lauch, in feinen Ringen
30 g	Rucola, grobe Stiele entfernt
3	Esslöffel Olivenöl
	Fleur de Sel, nach Bedarf
wenig	Pfeffer aus der Mühle



**1** Wasser mit den Linsen aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, salzen. Penne und Zitronenscheiben begeben, ca. 10 Min. al dente kochen. Lauch begeben, ca. 30 Sek. mitköcheln, abtropfen.

**2** Rucola auf Teller verteilen, Penne mit Linsen darauf verteilen, Öl darüberträufeln, würzen.