

## Pappardelle mit Linsensugo, karamellisierten Zwiebeln und Joghurt

Für 4 Personen als Hauptspeise:

200 g Linsen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 g Karotten  
100 g Sellerie (Knolle oder Stangen)  
1 Lorbeerblatt  
3-4 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
Olivenöl  
200 ml Rotwein  
200 ml Wasser  
2 EL Tomatenmark,  
1 Dose ganze Tomaten (400 g)  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 Zwiebeln  
20 g Butter  
1 El Öl  
1/2 Bund glatte Petersilie  
180 g griechisches Joghurt  
Parmesan oder anderen harten Käse  
400 g Pappardelle



Für das Sugo die Zwiebel, die Karotten und die Sellerie (Ich habe Stangensellerie verwendet) in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch sehr fein schneiden. Die Blättchen vom Thymian abzupfen.

Etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse, das Lorbeerblatt, den Rosmarinzweig und den Thymian bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Linsen dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Die von Hand zerdrückten Pelati, Tomatenmark und Wasser zugeben.

Alles aufkochen, die Hitze reduzieren und das Sugo 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Während die Linsen kochen, die zwei Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel in gleichmäßig dünne Ringe schneiden.

Butter und Öl in einer Bratpfanne schmelzen und die Zwiebelringe darin etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun und weich braten.

Wenn die Linsen gar sind, die Sauce offen ca. 15 Minuten zur gewünschten Konsistenz einkochen. Das Lorbeerblatt und die Rosmarinstängel entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pappardelle nach Packungsangabe al dente kochen. Abgießen und dabei etwas vom Kochwasser auffangen. Die Pasta in einer großen Bratpfanne (ich habe meinen Wok verwendet) sorgfältig mit dem Linsensugo und der fein geschnittenen Petersilie mischen. Wenn nötig noch etwas vom Kochwasser dazugeben.

Auf Teller verteilen, mit den Karamellisierten Zwiebeln, frisch geriebenen Käse, einem Klacks Joghurt und ein paar Tropfen Olivenöl servieren.