Linsotto

Zutaten für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	schälen und fein würfeln.
1 - 2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
200 g rote Linsen	gründlich waschen.
15 g Butter	in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Den Knoblauch dazu geben und kurz anbraten. Die Linsen dazu geben und 1 Minute anbraten. Alles mit
20 ml Weißwein	ablöschen, rühren und warten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Nach und nach
350 - 400 ml Gemüsebrühe	zugeben, rühren und immer wieder warten, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde - das dauert etwa 5 - 10 Minuten. Wenn die Linsen schön sämig sind
50 g Parmesan	und
30 g Butter	dazugeben. Alles unterrühren, den Topf von der Platte nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit
½ Bund Basilikum	waschen, trockentupfen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Das „Linsotto“ noch einmal kräftig durchrühren, den Basilikum untermischen und sofort servieren.

Das passt dazu: Kurzgebratenes oder Fisch. Mit einem Salat als Beilage kann man es auch als Hauptgericht servieren.