



# Linsen Bolognese

von Tim Welmers

Mengen für 5 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/24439/?startAuto1=0&menge=10>

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

200 g Linsen	Linsen im siedenden Wasser ca. 15 Min. knapp weich kochen. Wasser abgiessen, Linsen salzen, beiseitestellen.
1.88 cl Olivenöl	2.5 EL (10 Pers.) Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Tomatenpüree begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Tomaten und Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln. Beiseitegestellte Linsen begeben, würzen.
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
50 g Tomatenpüree	
2.5 dl Wasser	
1.0 kg gehackte Tomaten	
1.875 TL Salz	