

Linsenbolognese

von Nico Brunner

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/linsen-bolognese-mit-spaghetti-vegan-einfach/>

1.0 dl Olivenöl	Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel hinzugeben und für ca. 2 Minuten glasig anschwitzen.
5.0 Stück Rüebli	
500 g Pilze	Karotten und Pilze hinzugeben, und für ca. 5-7 Minuten braten.
25 g Tomatenmark	
8.0 Stück Knoblauchzehen	Tomatenmark, Gewürze und Knoblauch hinzufügen und für ca. 1-2 Minuten anrösten.
700 g Linsen	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 kg gehackte Tomaten	
1.0 kg Tomatenpuree	Dann Linsen, Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben und verrühren. Zum Kochen bringen, abdecken, die Hitze reduzieren und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen fertig sind und die Bolognese-Sauce eingedickt ist. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen und ggf. nachwürzen.
20 g Pfeffer	
50 g ital. Kräutermischung	
10 Prise Salz	