

Linsenbolognese

von Nico Brunner

Mengen für 15 Personen

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

1.5 dl Olivenöl	Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel hinzugeben und für ca. 2 Minuten glasig anschwitzen.
7.5 Stück Rüebli	
750 g Pilze	Karotten und Pilze hinzugeben, und für ca. 5-7 Minuten braten.
37.5 g Tomatenmark	
12 Stück Knoblauchzehen	Tomatenmark, Gewürze und Knoblauch hinzufügen und für ca. 1-2 Minuten anrösten.
1.05 kg Linsen	
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	
1.5 kg gehackte Tomaten	
1.5 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.
30 g Pfeffer	
75 g ital. Kräutermischung	
15 Prise Salz	