



Linsenbolognese

von Kaspar Blumenstein

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://kochkarussell.com/20-minuten-rote-linsen-bolognese/#google_vignette

5.0 Stück Knoblauchzehen	Gepresst
600 g rote Linsen	
12 kg Schalotte	Kleinschneiden, anbraten
10 kg Rüebli	
150 g Tomatenmark	Kleine Dose
2.5 kg Bouillion	Liter
10 EL Öl	
400 g Stangensellerie	Kleine stücke
1.0 kg gehackte Tomaten	
5.0 g Paprika	
5.0 g Oregano	
1.2 kg Spaghetti	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Staudensellerie würfeln.

Oliveöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin kurz andünsten, dann Karotte, Sellerie, Linsen und Tomatenmark hinzufügen. Kurz anbraten, dann mit Gemüsebrühe und gehackten Tomaten ablöschen.

Circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Anschließend mit reichlich Oregano, Basilikum, Paprikapulver und Chili würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Spaghetti genießen.