

Linsenbolognese

von Kaspar Blumenstein

Mengen für 2 Personen

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

* 3 g Knoblauchzehen	Gepresst
120 g rote Linsen	
2.4 kg Schalotte	Kleinschneiden, anbraten
2.0 kg Rüebli	
30 g Tomatenmark	Kleine Dose
500 g Bouillion	Liter
2.0 EL Öl	
80 g Stangensellerie	Kleine stücke
200 g gehackte Tomaten	
1.0 g Paprika	
1.0 g Oregano	
240 g Spaghetti	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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

Olivenöl 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.