



# Linsenbolognese

von Kaspar Blumenstein

Mengen für 35 Personen

Quelle: [https://kochkarussell.com/20-minuten-rote-linsen-bolognese/#google\\_vignette](https://kochkarussell.com/20-minuten-rote-linsen-bolognese/#google_vignette)

17.5 Stück Knoblauchzehen	Gepresst
2.1 kg rote Linsen	
42 kg Schalotte	Kleinschneiden, anbraten
35 kg Rüebli	
525 g Tomatenmark	Kleine Dose
8.75 kg Bouillion	Liter
35 EL Öl	
1.4 kg Stangensellerie	Kleine stücke
3.5 kg gehackte Tomaten	
17.5 g Paprika	
17.5 g Oregano	
4.2 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.