

Penne an Linsenbolognese

von Oliver Roos

Mengen für 150 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17952/penne-an-linsenbolognese?startAuto1=0&menge=10>

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| 15 kg Penne | |
| 9.0 kg Linsen | Braune oder grüne |
| 6.75 dl Olivenöl | |
| 7.5 kg Zwiebel | fein gehackt |
| 1.8 kg Rüebli | gerieben |
| 3.75 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 26.3 kg gehackte Tomaten | |

Teigwaren

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Sauce

Linsen in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel andämpfen, Linsen beigeben, kurz mitdämpfen. Rüebli beigeben, Wein dazugiessen, aufkochen, etwas einkochen. Tomaten und Wasser dazugiessen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Sauce würzen, Penne daruntermischen, heiss werden lassen, sofort servieren.