

Penne an Linsenbolognese

von Oliver Roos

Mengen für 217 Personen

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

21.7 kg Penne	
13 kg Linsen	Braune oder grüne
9.77 dl Olivenöl	
10.9 kg Zwiebel	fein gehackt
2.604 kg Rüebli	gerieben
5.425 Liter Bouillon (flüssig)	
38 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 beugeben, kurz mitdämpfen. Rüebli beugeben, 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.