

Linsen Bolognese

von Tim Welmers

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/24439/?startAuto1=0&menge=10>

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

400 g Linsen Linsen im siedenden Wasser ca. 15 Min. knapp weich kochen. Wasser abgiessen, Linsen salzen, beiseitestellen.

3.75 cl Olivenöl 2.5 EL (10 Pers.)

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Tomatenpüree begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen. Tomaten und Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. köcheln. Beiseitegestellte Linsen begeben, würzen.

5.0 Stück Zwiebeln

5.0 Stück Knoblauchzehen

100 g Tomatenpüree

5.0 dl Wasser

2.0 kg gehackte Tomaten

3.75 TL Salz