



Linsen-Bolognese

von André Marty

Mengen für 10 Personen

70 Liter Olivenöl	ÖL erhitzen, Zwiebeln dazugeben
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Rüebli	Karotten, Sellerie hinzugeben und braten (ca. 5min)
4.0 g Stangensellerie	4 kleine Stangen!
5.0 Stück Knoblauchzehen	Tomatenmark und Knoblauch hinzufügen
200 g Tomatenmark	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Linsen, Tomaten, Bouillon dazugeben und verrühren. Zum Kochen bringen, abdecken, Hitze reduzieren und ca. 15. - 20. Min köcheln lassen, bis Linsen fertig sind. evtl. mehr Wasser hinzufügen und nachwürzen (bisschen Zucker)
1.25 kg gehackte Tomaten	
630 g rote Linsen	