# 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 | |