Linsen-Bolognese von André Marty

Mengen für 20 Personen

140 Liter Olivenöl	ÖL erhitzen, Zwiebeln dazugeben
10 Stück Zwiebeln	
10 Stück Rüebli	Karotten, Sellerie hinzugeben und braten (ca. 5min)
8.0 g Stangensellerie	4 kleine Stangen!
10 Stück Knoblauchzehen	Tomatenmark und Knoblauch hinzufügen
400 g Tomatenmark	
2.4 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)
2.5 kg gehackte Tomaten	
1.26 kg rote Linsen	