



# 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          |   |