

# Linsenbolognese

von Nico Brunner

Mengen für 15 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/linsen-bolognese-mit-spaghetti-vegan-einfach/>

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 1.5 dl Olivenöl              | Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel hinzugeben und für ca. 2 Minuten glasig anschwitzen.  |
| 7.5 Stück Rüebli             |   |
| 750 g Pilze                  | Karotten und Pilze hinzugeben, und für ca. 5-7 Minuten braten.  |
| 37.5 g Tomatenmark           |   |
| 12 Stück Knoblauchzehen      | Tomatenmark, Gewürze und Knoblauch hinzufügen und für ca. 1-2 Minuten anrösten.   |
| 1.05 kg Linsen               |   |
| 1.8 Liter Bouillon (flüssig) |   |
| 1.5 kg gehackte Tomaten      |   |
| 1.5 kg Tomatenpuree          | Dann Linsen, Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben und verrühren. Zum Kochen bringen, abdecken, die Hitze reduzieren und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen fertig sind und die Bolognese-Sauce eingedickt ist. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen und ggf. nachwürzen. |
| 30 g Pfeffer                 |   |
| 75 g ital. Kräutermischung   |   |
| 15 Prise Salz                |   |