



# Linsenbolognese

von Kaspar Blumenstein

Mengen für 12 Personen

Quelle: [https://kochkarussell.com/20-minuten-rote-linsen-bolognese/#google\\_vignette](https://kochkarussell.com/20-minuten-rote-linsen-bolognese/#google_vignette)

6.0 Stück Knoblauchzehen	Gepresst
720 g rote Linsen	
14.4 kg Schalotte	Kleinschneiden, anbraten
12 kg Rüebli	
180 g Tomatenmark	Kleine Dose
3.0 kg Bouillion	Liter
12 EL Öl	
480 g Stangensellerie	Kleine stücke
1.2 kg gehackte Tomaten	
6.0 g Paprika	
6.0 g Oregano	
1.44 kg Spaghetti	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Staudensellerie würfeln.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin kurz andünsten, dann Karotte, Sellerie, Linsen und Tomatenmark hinzufügen. Kurz anbraten, dann mit Gemüsebrühe und und gehackten Tomaten ablöschen.

Circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Anschließend mit reichlich Oregano, Basilikum, Paprikapulver und Chili würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Spaghetti genießen.