



Linsenbolognese

von Kaspar Blumenstein

Mengen für 20 Personen

Quelle: https://kochkarussell.com/20-minuten-rote-linsen-bolognese/#google_vignette

10 Stück Knoblauchzehen	Gepresst
1.2 kg rote Linsen	
24 kg Schalotte	Kleinschneiden, anbraten
20 kg Rüebli	
300 g Tomatenmark	Kleine Dose
5.0 kg Bouillion	Liter
20 EL Öl	
800 g Stangensellerie	Kleine stücke
2.0 kg gehackte Tomaten	
10 g Paprika	
10 g Oregano	
2.4 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.