

Penne an Linsenbolognese

von Oliver Roos

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17952/penne-an-linsenbolognese?startAuto1=0&menge=10>

3.5 kg Penne	
2.1 kg Linsen	Braune oder grüne
1.58 dl Olivenöl	
1.75 kg Zwiebel	fein gehackt
420 g Rüebli	gerieben
8.75 dl Bouillon (flüssig)	
6.125 kg gehackte Tomaten	

Teigwaren

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Sauce

Linsen in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel andämpfen, Linsen beugeben, kurz mitdämpfen. Rüebli beugeben, Wein dazugiessen, aufkochen, etwas einkochen. Tomaten und Wasser dazugiessen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Sauce würzen, Penne daruntermischen, heiss werden lassen, sofort servieren.