

Linsenbolognese

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Nudeln
- ⇒ Linsen
- ⇒ Zwiebeln
- ⇒ Fleischtomaten
- ⇒ Tomatenmark
- ⇒ Möhren
- ⇒ Sellerie
- ⇒ Gemüsebrühe
- ⇒ geriebener Hartkäse
- ⇒ Olivenöl
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer
- ⇒ Paprika edelsüß

So gehts:

In Topf 1:

1. Würfelt die Zwiebeln fein
2. Wascht die Tomaten und schneidet sie in mittelgroße Stücke
3. Wascht Möhren & Sellerie und schneidet sie möglichst fein
4. Erhitzt das Olivenöl und bratet die Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun
5. Jetzt kommen Tomaten, Möhren und Sellerie hinzu, lasst auch sie ein bisschen anrösten
6. Rührt die Gemüsebrühe mit lauwarmem Wasser an und löscht den Saucenansatz mit der Brühe ab
7. Fügt die Linsen hinzu und lasst die Sauce etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln, fügt bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzu
8. Wascht, rupft und hackt das Basilikum und verfeinert mit ihm die Soße
9. Schmeckt die Soße mit den Gewürzen ab.

Parallel in Topf 2:

1. Füllt euren Topf mit Wasser, salzt es und bringt es zum Kochen.
2. Gart die Nudeln bis zur gewünschten Bissfestigkeit
3. Gießt die Nudeln ab und lasst sie abtropfen.

Serviert eure Nudeln mit der Linsenbolognese und dem geriebenen Käse.
Guten Appetit!

