

Linsen-Bolognese

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

4 Personen

Dauer:

60 Minuten

Garzeit:

50 min

Kategorie:

Nudelgerichte

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 1 weiße Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 75 g Karotte
- 150 g Rote Bete
- 75 g Knollensellerie
- 50 ml Bratöl
- 1/2 EL Pfeffer, grob zerstoßen
- 120 g Berglinsen
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Rotwein od. roter Traubensaft
- 650 ml passierte Tomaten
- 1 EL grobes Meersalz
- 50 ml Sahne
- 400 g Pasta
- evtl. frisches Basilikum

Anleitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Karotte, Rote Bete und Sellerie 0,5 cm groß würfeln.
2. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Pfeffer darin rösten. Zwiebel und Knoblauch mitrösten. Karotten, Rote Bete und Sellerie zugeben, 3min dünsten. Linsen 2min mitdünsten. Mit Brühe und Wein ablöschen.
3. Passierte Tomaten und 1EL Meersalz zugeben. Bolognese bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 45 min köcheln. Das Öl sollte sich oben absetzen. Sahne zugeben.
4. Die Pasta wie üblich kochen und abgießen.
5. Beides mischen oder getrennt servieren. Mit Basilikum servieren.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Ursel

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/linsen-bolognese/index>

Last update: **2026/02/09 19:43**

