

Pasta mit Linsenbolognese

(je nach Hunger Zutaten für 2-3 Personen)

1 Zwiebel
1 große Karotte
1 Stück Stangensellerie
2 EL Olivenöl
1 Dose geschälte bzw. stückige Tomaten (400 g)
100 g rote Linsen
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Geschmack (Thymian, Oregano, Majoran, auch Zimt...)
200 g Teigwaren nach Geschmack
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan



Zubereitung

Gemüse waschen, putzen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anrösten. Tomaten und die Brühe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Linsen zum Tomatengemüse geben und alles zusammen max. 10 Min. garen. Aufpassen, dass die Linsen nicht zu weich werden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teigwaren al dente garen. Sauce abschmecken und sofort mit den abgetropften Nudeln mischen. Knoblauch pressen und untermischen. Den Parmesan reiben. Fertiges Gericht mit Kräutern und Parmesan bestreuen.