

Rezept

# Linsen-Pasta Bolognese

Ein Rezept von Linsen-Pasta Bolognese, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Nudeln (z. B. Fusili oder Spirelli)	Salz
<b>1</b> kleine Möhre	<b>1 kleine Stange</b> Staudensellerie
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>130 g</b> kleine braune Linsen (Dose; abgetropft)
<b>2 TL</b> Tomatenmark	<b>75 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 kleine Dose</b> stückige Tomaten (200 g)	<b>1/2 TL</b> getrockneter Oregano
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in 2 l kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, dann abgießen und kurz abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Möhre und den Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. In einem breiten Topf das Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Das Gemüse dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Linsen und Tomatenmark einrühren. Mit der Brühe ablöschen und alles zum Kochen bringen. Tomaten und Oregano dazugeben und alles offen bei milder Hitze 10 Min. kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Linsengemüse mit den Nudeln in vorgewärmten Tellern anrichten.