

Rezept

Spaghetti mit Linsen-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti mit Linsen-Bolognese, am 02.11.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 kleine Möhre
1 Stange Sellerie	2 EL Olivenöl
1 Dose stückige Tomaten (ca. 400 g)	150 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian	200 g Spaghetti
75 g rote Linsen	30 g würziger Hartkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Möhre schälen, Sellerie waschen und putzen. Alles ganz fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Tomaten und die Brühe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zugedeckt 5 Min. kochen lassen.
2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti darin bissfest garen. Gleichzeitig die Linsen zum Tomatengemüse geben und ca. 10 Min. mitgaren. Die Bolognese abschmecken und über die abgetropften Spaghetti geben. Den Hartkäse in feinen Spänen darüberhobeln. Nach Belieben mit einem Zweig frischem Thymian garnieren.