

VEGETARISCHE BOLOGNESE + 2 kg Nudeln

Das Rezept reicht für ca. 17 Kinder + 3 Erwachsene

ZUTATEN:

5 EL Olivenöl
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 Karotten
4 Stangen Lauch
300g rote Linsen
6 Dosen (à 400g) Pizzatomen
6 EL Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe
1 TL Majoran
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
evtl. geriebener Parmesan oder Emmentaler

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein hacken und die Knoblauchzehen durchpressen. Die Karotten raspeln und den Lauch in feine Ringe schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Lauch darin ca. 5 Min. anbraten. Linsen, Pizzatomen, Tomatenmark, Brühe, Petersilie und Majoran zugeben und aufkochen lassen.

Halb zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu Nudeln servieren und nach Belieben geriebenen Parmesan oder Emmentaler dazu reichen.

Zubereitungszeit: insgesamt 60 Minuten

