

Linsen-Bolognese



Zutaten für 2 Personen:

1 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
2 Karotte(n)
1 Stück Knollensellerie
½ Stange Porree
2 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten, stückige, 400 g oder passierte Tomaten
150 ml Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
150 g Linsen, rote
Muskat, Oregano, Thymian, schwarzer Pfeffer
Etwas Butterschmalz

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Porree (klein geschnitten) im Butterschmalz andünsten. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Tomaten und Brühe dazu geben und aufkochen. Linsen drunterrühren, Kräuter und Gewürze dazu geben. Solange köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Eventuell noch etwas Flüssigkeit hinzugeben. Die Bolognese muss die Konsistenz der normalen Hackfleischsauce haben.

Vorratshaltung: Die achtfache Menge kochen – ergibt 7 Gläser à 600 gr (im 720 ml Glas, ausreichend für eine Mahlzeit für 2 Personen) zum Einkochen.

Einkochen 120 Minuten bei 100°

