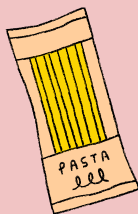


Linzen-Bolognese:



1 EL Olivenöl

125 g rote Linsen

2 Karotten, gehackt

1 kleine Stange Sellerie, gehackt

1 Zweig Rosmarin, gehackt

100 g Pilze, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL Tomatenmark

1 Glas Tomaten-Passata

½ Bund Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

1 EL Ahornsirup

Nudeln nach Bedarf



Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Karotten, Sellerie und Pilze in die Pfanne geben und für ca. 5-7 Minuten braten.

Tomatenmark, Gewürze, Rosmarin, Ahornsirup und Knoblauch hinzufügen und für ca. 1-2 Minuten anrösten.

Dann Linsen und das Passata hinzugeben und verrühren.
Zum Kochen bringen, abdecken, die Hitze reduzieren und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen und ggf. nachwürzen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser 'al dente' kochen. Anschließend abtropfen lassen.

Mit der gehackten Petersilie garnieren.

