

# SPAGHETTI MIT LINSEN-BOLOGNESE

ca.  
45 min



Zutaten für 10 Personen

1.5 kg	Spaghetti*
125 g	Parmesan, gerieben*
2 Dosen	gehackte, geschälte Tomaten à 280g
500 g	gekochte grüne Linsen*
3 EL	Tomatenpüree
2 Stk	Zwiebeln, gehackt
1 EL	Mehl*
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
	Rotwein (Alternative: Gemüsebouillon)

## Optional

Diverses Gemüse, fein geschnitten den Zwiebeln zu Beginn beifügen.

## Zubereitung

- Zwiebel hacken und in Öl andünsten.
- Tomatenpüree und Mehl begeben, kurz mitdünsten und die Tomaten beimgen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen und danach mit etwas Rotwein ablöschen.
- Linsen abspülen, begeben und ca. 10 Minuten mitköcheln.
- Linsen-Bolognese mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- Spaghetti mit Linsen-Bolognese anrichten. Parmesan darüber hobeln.

\*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.