

Porre-Linsen -Bolognese

Bio Kochbox KW 33



Porre-Linsen -Bolognese



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 380 g Porree
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 75 ml Rotwein
- 1-2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Cubetti
- 375 ml Gemüsefond
- 2 TL ital. Kräuter
- 75 g Berglinsen
- 250 g Spaghetti
- 1 EL Tomatenmark

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten ca. 10 Minuten in Wasser einweichen, dann fein würfeln. Öl im Schmortopf erhitzen. Porree, Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Den Rotwein angießen und fast komplett einkochen lassen. Getrocknete Tomaten, Cubetti, Tomatenmark, Gemüsebrühe, Lorbeerblätter, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Kräuter mit den Linsen dazugeben und 15-20 Minuten leise köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, aber noch leichten Biss haben.

In der Zwischenzeit Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen, in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, das Nudelwasser dabei auffangen. Linsenbolognese mit 200 ml Nudelwasser mischen und kräftig würzen. Pasta mit Linsenbolognese auf Tellern anrichten.