

Linsenbolognese



Zutaten:

50 g rote Linsen (getrocknet)

1 Zwiebel

1 Dose gestückelte Tomaten

200 ml Gemüsebrühe

1-2 Frühlingszwiebel

1 Schuss Cremefine oder 1 EL Sauerrahm

1 Schuss Balsamico-Essig

1 Knoblauchzehe

Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und anraten. Die Linsen dazugeben und kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Anschließend die geschnittenen Tomaten dazu geben und alles aufkochen lassen. Die geschnittene Frühlingszwiebel dazu geben und mit Cremefine bzw. Sauerrahm binden. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und abschmecken.

Mit einer Pasta nach Wahl anrichten und servieren - fertig!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>