

Nudeln mit Linsensauce

Zutaten:

250g rote Linsen
300 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
350 g Rettich
200 g Möhren
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Wasser
1 Esslöffel Tomatenmark
Olivenöl, Salz, Pfeffer
500 g Farfalle – Nudeln



Zubereitung:

- Rettich und Möhren fein raspeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Rettich und Möhren untermengen und kurz mitdünsten.
- Salzen und pfeffern.
- Die Linsen, Gemüsebrühe und Wasser einrühren.
- Zum Schluss das Tomatenmark zufügen.
- Alles zusammen etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Noch einmal abschmecken.
- Die Nudeln al dente kochen und mit heißem Wasser abspülen.
- Mit der Linsensauce vermischen.
- Alles zusammen noch einmal heiß werden lassen.