

Spaghetti mit Linsen - Bolognese

Zutaten:

400 g Spaghetti
180 g rote Linsen
250 g Hackfleisch
3 Möhren
150 g Stangensellerie
150 g Cherry - Tomaten
1 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Dose Pizzatomaten
2 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Oregano, Zucker, Olivenöl



Zubereitung:

- Linsen in der Gemüsebrühe nach Packungsanweisung garen.
- Tomaten und Sellerie in kleine Stücke schneiden.
- Möhren fein raspeln.
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Pizzatomaten, Tomatenmark, Tomaten, Sellerie und Möhren untermengen.
- Linsen, 100 ml der Brühe und Wein unterrühren.
- Mit den Gewürzen und dem Zucker abschmecken.
- Alles zusammen etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
- Nudeln mit der Bolognese und mit Parmesan überstreut servieren.