

Linsenbolognese

Mit Bandnudeln



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kits



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM2728

Zutaten für 10 Personen:

Bandnudeln:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
	Trinkwasser		677 ml
Bio	Bandnudeln 8mm	199551	2.260 g
	Steinspeisesalz	78863	30 g

Linsenbolognese:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Zwiebeln	465052	50 g
Bio	Knoblauch ungeschält	465694	5 g
	Lauch TK	43328	400 g
Bio	Karotten Wfl. TK	496452	300 g
	Tomaten getrocknet in Öl	636147	10 g
Bio	Linsen braun	831666	250 g
	Schältomaten	542548	1.000 g
Bio	Tomatenmark	798471	20 g
Bio	Gemüsebrühe	746816	10 g
	Trinkwasser		500 ml
	Siedespeisesalz	70157	5 g
Bio	Basilikum getrocknet	794084	10 g
Bio	Bandnudeln	199551	500 g
	Grana Padano TGQ	55900	100 g

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Lauch und Möhren dazu geben, mitdünsten.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und Dosentomaten dazugeben.
4. Linsen hinzugeben, unterrühren und die Bolognese ca. 35 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind. Dann mit den Gewürzen abschmecken.
5. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.
6. Linsenbolognese und Bandnudeln anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.