HERZHAFT VEGETARISCH!

GENUSS-
ERLEBNIS

byodo®

BIO VOM FEINSTEN.

LINSEN-BOLOGNESE

ZUTATEN

- 130 g rote Linsen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
- 5 EL Byodo Tomaten-Paprika Mark Doppelfrucht
- 150 ml trockener Rotwein o. Brühe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 g Byodo Spaghetti, semola
- Byodo Meersalz & Pfeffer
- Petersilie, gehackt
- Parmesan, gehobelt

ZUBEREITUNG

Gemüse sehr fein würfeln und im großen Topf mit Brat-Olive ca. 10 Minuten dünsten. Tomaten-Paprika Mark zugeben und 1 Minute mitdünsten lassen. Linsen zwischenzeitlich spülen und ebenfalls in den Topf geben, ca. 2 Minuten mitdünsten. Brühe und ggf. Wein aufgießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 20 Minuten garen. Gelegentlich umrühren. Inzwischen Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen. Bolognese kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, Nudeln abgießen und unter die Sauce mischen. Mit Petersilie & Parmesan garnieren.

UNSER TIPP!

Braten Sie unser Tomatenmark und Tomaten-Paprika Mark Doppelfrucht für einen besonders herzhaft-kräftigen Geschmack immer scharf an. Erst ablöschen, wenn es leicht bräunlich ist!

byodo®

WWW.BYODO.DE