

Rezept des Monats Dezember 2023

Linsenbolognese

Zutaten:

- 1 Gelbe Rübe
- ¼ Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 2EL **Bratöl***/Butterschmalz/Ghee
- **Salz*** und **Pfeffer***
- 1EL **Pasta Gewürz***
- 2EL **Tomatenmark***
- 500g **stückige Tomaten***
- 1EL **flüssigen Honig***
- 100ml Rotwein
- 100g Beluga- oder **Berglinsen***
- 300ml Gemüsebrühe
- **Bandnudeln*** oder **Spaghetti***
- 1 Bund Petersilie



*im Laden erhältlich



UNVERPACKT
von **DAHOAM**

Zubereitung:

- Gelbe Rübe, Sellerie und Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- In heißem Öl oder Butterschmalz andünsten und würzen.
- Das Tomatenmark einrühren. Die stückigen Tomaten und den Wein zufügen und ca. 10 Minuten einkochen.
- Die Linsen mit der Brühe zufügen und 20 bis 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Die Bandnudeln oder Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgießen.
- Petersilie fein hacken, mit dem Honig zur Soße geben und umrühren.
- Die Soße nochmals abschmecken - mit den Nudeln anrichten.

Dazu passt ein Feldsalat mit
Holunderbeeren Balsamico* und Haselnussöl*

von DAHOAM e.V.

Mozartstr. 71, 85276 Pfaffenhofen – www.von-dahoam.de