



aareguet.ch UrDinkel-Spiralen mit Linsen-Bolognese

Zutaten für 4 Personen

2 EL getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Rüebli
150 g Sellerie
1 KL Zucker
2 EL Tomatenpüree
1 dl Rotwein
400 g Pelati
230 g aareguet.ch Linsen
3 dl Gemüsebouillon
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

1. Steinpilze in warmem Wasser einweichen
2. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in warmem Rapsöl andämpfen
3. Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden, mitdämpfen
4. Zucker und Tomatenpüree zugeben, mitdämpfen
5. Mit Rotwein und Pelati ablöschen
6. Linsen und eingeweichte Pilze begeben, vermischen
7. Gemüsebouillon und Lorbeerblatt zugeben und gut würzen
8. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30–40 Minuten köcheln lassen
9. Je nach Linsensorte kann die Kochzeit sehr unterschiedlich sein
10. aareguet.ch UrDinkel-Spiralen kochen und zur Bolognese servieren

weitere Infos ↓

