

Scharfe Linsenbolognese

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 T rote Linsen
1/2 Zwiebel
1/3 rote Chilischote
2 TL Tomatenmark
1 Tomate
1-2 TL Essig
1/2 Pk (250g) Passata
1 TL Paprikapulver
1 Msp Cayennepfeffer
1 Msp Salz
1 Pr Pfeffer
Öl

- 2 T Wasser zum kochen bringen, Linsen darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, abgießen.
- Zwiebel schälen, in Viertelringe schneiden, in Öl glasig dünsten.
- Chilischote in Scheiben schneiden, zugeben.
- Tomatenmark kurz mitrösten, mit Essig ablöschen, Passata, Gewürze und Salz dazugeben.
- Etwas einkochen lassen.
- Stilansatz der Tomate entfernen, Tomate würfeln, dazugeben.
- Linsen unterrühren, abschmecken.



Paßt zu: Nudeln, Reis.