

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.