

## Tomatensauce mit roten Linsen

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

1 Glas (500ml) passierte Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1/2 T rote Linsen  
1/2 T Gemüsebrühe  
1 TL (Kräuter-)Salz  
1/2 TL Pfeffer  
1 EL Kräuter der Provence (getrocknet)  
Olivenöl

- Zwiebel kleinschneiden und mit Olivenöl anbraten.
- Knoblauchzehe pressen oder hacken, kurz mitbraten.
- Restliche Zutaten dazu und kochen, bis die Linsen weich sind.