



## PARDINA LINSEN-BOLOGNESE (VEGAN)

LINSEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGAN



### Zutaten (4 Portionen)

- 150 g Müller's Mühle Pardina Linsen
- 600 g geschälte Tomaten
- 500 g Spaghetti
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 g Staudensellerie
- 100 g Champignons
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Hefeflocken (oder Parmesan; nicht vegan)

### Produktempfehlungen



**PARDINA LINSEN**

### Zubereitungen

Karotte, Zwiebel, Staudensellerie und Champignons sehr fein schneiden.

Olivenöl in einen Topf geben, Gemüse darin bei mittlerer Hitze dünsten, dabei ab und zu umrühren. Tomatenmark hinzufügen und unter häufigem Rühren rösten.

Müller's Mühle Pardina Linsen hinzufügen, mit geschälten Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen.

Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Lorbeerblatt und dem Rosmarin in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunden köcheln lassen.

Die Linsen-Bolognese mit Dinkel Spaghetti servieren und mit Parmesan oder Hefeflocken (vegan) toppen.

Guten Appetit!