

Vegetarische Linsenbolognese

Zutaten:

120 g Linsenbolognese
500 g passierte Tomaten
½ Zwiebel
1 Möhre
1 dünne Scheibe Sellerie
1 kleine Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
100 ml Gemüsebrühe
Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie in kleine Stücke schneiden und im heißen Öl andünsten.

Danach das Tomatenmark zugeben und unterrühren, mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen, die Linsen dazugeben.

Das Ganze ca 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Nach Belieben mit italienischen Kräutern abschmecken.

Die Bolognese kann mit Nudeln, Reis oder Kartoffeln serviert werden. Je nach Alter des Kindes pürieren.

