

Pasta mit Linsenbolognese

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

150 g	frische Pasta	200 g	Pilze
1	Zwiebel	2	Möhren
2	Knoblauchzehen	300 g	Linsen
400 g	gewürfelte Tomaten	2 TL	Tomatenmark
5	Zweige Basilikum	1	Pastinake
4 EL	geriebener Parmesan		Olivenöl
	Salz		Pfeffer

Zubereitung

Erst Zwiebel fein hacken, Pilze vierteln, Möhren und Pastinake reiben. Im heißen Öl einer Pfanne Zwiebel dünsten, dann den gepressten Knoblauch, die Linsen, Möhren, Pastinake und Pilze der Reihe nach zugeben. Zuletzt auch die gewürfelten Tomaten und das Tomatenmark einrühren, salzen und pfeffern.

Inzwischen die Pasta nach Anleitung auf der Verpackung kochen.

Wenn sie gekocht ist, zu dem Gemüsemix geben und glatt rühren.

Die Pasta mit Parmesan und Basilikum servieren.