

*Brenner's  
Bestes*



[www.brenners-bestes.at](http://www.brenners-bestes.at)

# Pasta mit Linsen Bolognese



## Zutaten für 4 Portionen

1 große Zwiebel	300 ml Gemüsesuppe
2 Knoblauchzehen	1 Glas passierte Tomaten (500ml)
2 Karotten	1 EL Aceto Balsamico
1 rote Paprika	2-3 EL Olivenöl zum Anbraten
1 Pastinake	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Tomatenmark	
1 TL Paprikapulver	350g Brenners Beste Spiralen
1 EL Zucker	
300 g Brenners Beste grüne Linsen	

## Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Karotten, Paprika und Pastinake in kleine Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Karotten, Paprika und Pastinakenwürfel zugeben und leicht anrösten. Nun Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Tomatenmark zugeben und mit einer Prise Zucker leicht karamelisieren lassen.
3. Die zuvor eingeweichten Linsen abgießen und dazugeben. Mit der Gemüsesuppe und passierten Tomaten aufgießen.
4. Zugedeckt 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, je nach Konsistenz noch etwas Suppe zugeben.
5. Aceto Balsamico zugeben und nochmal gut mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
6. Inzwischen die Pasta al dente kochen, 4 Minuten lang, und mit der Linsen Bolognese servieren.