Linsen-Bolognese



Zutaten

Für 4 Personen

400 g Tagliatelle
20 g getrocknete Pilze
3 EL Olivenöl
120 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 g Lauch
150 g Möhren
150 g Champignons
400 g gehackte Tomaten (Dose)
40 g Tomatenmark
½ TL Fenchelsamen
1 kl. Zweig Rosmarin
1 Zweig Oregano
3 Stängel Basilikum
1 EL Zucker
1 EL dunkler Balsamico Essig
500 ml Gemüsebrühe
120 g Rote Linsen
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen. Die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch und Lauch fein hacken und in einer großen Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten. Die Möhren klein schneiden, den Lauch ebenfalls in Stücke schneiden und beides dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren weiter dünsten. Anschließend die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen.
Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Rosmarin, Oregano und Basilikum fein hacken und gemeinsam mit den Fenchelsamen in die Pfanne geben. Zucker und Balsamico-Essig unterrühren.
Zum Schluss die Gemüsebrühe und die roten Linsen hinzufügen. Auf kleiner Flamme mindestens 10 Minuten köcheln lassen – je länger, desto intensiver der Geschmack. Dabei gelegentlich umrühren. Am Ende sollen die Linsen zerfallen sein.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.