

Linsen Sugo auf Tagliatelle



Zutaten:

1 Zwiebel und
2 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengemüse
2 EL Olivenöl
150 g Linsen
800 g geschälte Tomaten
1/8 l kräftiger Rotwein
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Thymian
1 Prise Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer

500 g Tagliatelle

Zubereitung:

- fein hacken
- in kleine Würfel schneiden
- erhitzen
- mit dem Gemüse zusammen anbraten

- alle Zutaten zugeben, und bei mittlerer Hitze ca. 25 Min köcheln lassen
- in der Zwischenzeit bissfest kochen
- die Lorbeerblätter und die Thymianzweige aus dem Sugo fischen
- Das Linsen Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim kochen und einen guten Appetit!

Tolle Rezeptidee mit saisonalen Produkten aus unserer Region finden Sie auf

www.bauernladen-gruener-hof.de