Linsenbolognese

Zutaten für ca. 1 l / 4 Portionen:

1-2 El	Olivenöl
300 g	Gemüse – Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilienwurzeln ...
1	mittelgroße Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
2 El	Tomatenmark
½ Tl	geräuchertes Paprikapulver
150 g	rote Linsen
100 g	Rotwein (oder 1 El dunklen Balsamico)
etwa 500 g	Gemüsebrühe
400 g	stückige Dosentomaten
1-2 El	Sojasauce (oder 1 Tl helle Misopaste)
Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Lorbeerblatt, je 1 Zweig Thymian, Rosmarin	

Vorbereitung:

Gemüse entsprechend vorbereiten (putzen, evtl. schälen) und fein würfeln (etwa ½ cm).

Zwiebeln fein würfeln – Knoblauch fein schneiden.

Thymian und Rosmarin abstreifen und fein hacken.

Linsen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Zubereitung:

1. Öl in einem breiten Topf erhitzen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Gemüsewürfel in den Topf geben und anrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und mitrösten.
4. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
5. Linsen, Gemüsebrühe und Dosentomaten zugeben, aufkochen.
6. Lorbeerblatt zugeben, mit Sojasauce, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
7. Deckel auf den Topf legen.
   Die Sauce etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
   Gelegentlich umrühren – bei Bedarf etwas Brühe oder Wasser nachgießen.
8. Lorbeerblatt entfernen, abschmecken und mit Pasta servieren.