Nudeln mit Linsen und Champignon

Zutaten:
Mise en place:

Zubereitung:

Olivenöl
1 Zwiebel (klein geschnitten)
1 große Karotte (klein geschnitten)
1 Stange Sellerie (klein geschnitten)

→ Zwiebel, Karotten,Sellerie bei mitterler Hitze 3-5 Minuten dünsten.

250 g Champignion (in Scheiben schneiden)

→ Die Champignon hinzufügen und weiter braten bis die Champignon die meiste Flüssigkeit verloren haben.

2 EL Sojasauce
3 Knoblauchzehen (klein schneiden)
100 g gerocknete Linsen

→ Sojasauce, Linsen und Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute anschwitzen.

120 ml Rotwein

→ Mit Wein ablöschen und einkochen lassen bis der größte Teil verdunstet ist.

400 g gestückelte Tomaten
240 ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
2 TL Thymian
1 TL Paprikapulver
1 TL Misopaste
Salz und Pfeffer

→ Alle Zutaten hinzufügen, umrühren zu kochen bringen. Alles zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. (bis die Linsen weich sind.)
Falls die Sauce zu dick wird, etwas Gemüsebrühe nachgießen.
Sauce abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

250 g Nudeln nach Wahl

→ Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Walnüsse (gehackt)
Petersilie (klein geschnitten)

→ Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit Walsnüssen und Petersilie garnieren.

Design by Ursula Finster

Viel Spaß beim Nachkochen.