

Tomaten-Linsen-Sugo auf Bandnudeln

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengrün
2 EL Olivenöl
100g Rote Linsen
1 Dose geschälte Tomaten (425g)
100ml Rotwein (oder Gemüsebrühe)
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
300g Bandnudeln
2 EL gehakte Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch durch die Presse drücken. Das Suppengemüse waschen putzen und in möglichst kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün und Linsen darin unter rühren anbraten.
3. Tomaten, Wein, Lorbeerblatt und Thymian zugeben, das Ganze mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Alles Aufkochen und bei zugedeckter Pfanne ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind (bei Bedarf Flüssigkeit zugeben)
4. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen.
5. Thymian und Lorbeerblatt aus dem Sugo fischen und wegwerfen. Den Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie einrühren.
6. Bandnudeln und Sugo in einem tiefen Teller servieren.