

# Tagliatelle mit Linsensauce

So haben Sie Nudeln noch nicht gegessen!

**Im Grunde ist es eine Art Linsenbolognese. Anstatt des frischen Hackfleischs geben sie einfach Linsen hinzu. Es ist dann nicht die klassische Pastasauce, wie man sie kennt. Für alle experimentierfreudigen ein Rezept, was man auf jeden Fall ausprobieren muss. Die Zubereitung ist unaufgeregt. Genießen sie diese vegetarische Pasta mit Linsen zum Mittagessen oder auch gern am Abend.**

## Zutaten

- 300 g Tagliatelle
- 15 g Margarine
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zimt
- 250 g rote Linsen (gewaschen)
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

## Zubereitung

- Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und 10 Minuten im Öl andünsten.
- Dann den gepressten Knoblauch, Zimt, Linsen, Tomaten und 500 ml Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln in einem großen Topf bissfest kochen. Abgießen und mit der Margarine in den noch heißen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Portionsweise in vorgewärmten Tellern servieren. Nach Belieben Parmesan darüberstreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tagliatelle-linsensauce/>