

Spaghetti mit Linsen-Bolognese und Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Spaghetti:

2 Eier	200 g Dinkelmehl	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz	

Für die Linsen-Bolognese:

150 g rote Linsen	250 g gehackte Tomaten	1 große Karotte
1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark	1 TL Agavendicksaft
2 TL dunkler Balsamicoessig	Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	$\frac{1}{2}$ TL scharfen Paprika	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprika
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesan-Chip:

50 g ital. Hartkäse	1 Msp. Paprikapulver
---------------------	----------------------

Für die Spaghetti:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Aus den Eiern, Mehl, Salz und bei Bedarf etwas Wasser einen Teig herstellen. In Frischhaltefolie schlagen und kurz ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Spaghetti schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser 3 Minuten garen.

Für die Linsen-Bolognese:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotte schälen und Sellerie putzen. Bei Bedarf Fäden ziehen. Beides fein würfeln. Alles in einer großen Pfanne mit Öl andünsten. Thymian und Oregano hacken und mit dazu geben. Die beiden Paprikasorten mit andünsten. Dann die Linsen einrühren, kurz anschwitzen lassen. Tomatenmark einrühren und anrösten lassen, dann mit Fond ablöschen und gehackte Tomaten unterrühren. Alles aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Balsamico abschmecken.

Für den Parmesan-Chip:

Käse reiben und mit Paprikapulver mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 Grad 8-10 Minuten goldbraun ausbacken.

Nancy Bauersachs am 26. Februar 2025