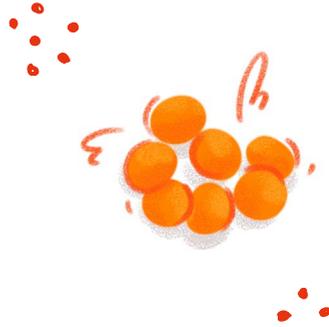


Pasta mit Linsenragout

Zutaten:

- 200 g rote oder gelbe Linsen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Karotten
- 1 Glas/Dose Tomaten in Stücken
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Wasser
- 2 EL Öl
- Italienische Kräutermischung oder Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 500 g Pasta (Bandnudeln, Spiralen, Penne oder andere Teigwaren)
- 100 g Hartkäse, gerieben



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, die Karotten grob raspeln. In einem Topf zuerst die Zwiebel in Öl für ein paar Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch und Karotten dazugeben und mitdünsten. Das Tomatenmark und die Linsen untermischen und mit den gestückelten Tomaten und dem Wasser aufgießen. Salzen und pfeffern, die italienischen Kräuter einrühren und für ca. 20 Minuten köcheln bzw. so lange, bis die Linsen weich sind.

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Mit Linsenragout und geriebenem Hartkäse servieren.

