

Rezept für das Linsensugo von Gourmet Kids

Zutaten

1/2	Suppengrün
1 Esslöffel	Hartkäse, gerieben
1	Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel
Etwas	Öl
250 g	Linsen gekocht (gelb, rot, grün – nach Geschmack)
Etwas	Oregano
1/3 Becher	Schlagobers
1/2 Dose	geschälte, gewürfelte Tomaten
1 Esslöffel	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Wascht das Suppengrün und schneidet alles in kleine Würfel. Ihr könnt das Gemüse auch mit einer Reibe raffeln.
2. Schält und schneidet Zwiebel und Knoblauch klein.
3. Erhitzt das Öl in einem Topf und schwitzt Zwiebel und Knoblauch kurz an. Gebt das geschnittene Gemüse dazu, bratet es unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten an.
4. Mischt die Linsen, die Dosentomaten, das Tomatenmark und Schlagobers unter und würzt mit Oregano, Salz und Pfeffer.
5. Lasst das Sugo ca. 20 Minuten leicht köcheln.
6. Unser Linsensugo perfekt zu allen Pasta-Varianten. Viel Spaß beim Nachkochen