



## One-Pot Spaghetti Linsen-Bolognese

### Description

#### Zutaten für 2 Portionen:

- Spaghetti (wir mögen für das Gericht am liebsten Vollkorn-Spaghetti)
- 125g Linsen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Karotten
- 200g Cherry-Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300ml Gemüsefonds
- 2 EL Bratensoßenpulver
- Basilikum
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

#### Zubereitung:

Man mischt alles, bis auf die Spaghetti und das Bratensoßenpulver, im Ofenmeister zusammen und stellt es für 40 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen.

Nun werden die Spaghetti hinzugegeben und für weitere 10 Minuten in den Ofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze gestellt.

Im Anschluss vermengt man noch das Bratensoßenpulver und stellt den Ofenmeister für weitere 2-3 Minuten in den Ofen, damit es andicken kann.