Penne mit Linsensauce



Nach einem Rezept von bettybossi

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.2 | kg | Teigwaren | Teigwaren im Salzwasser knapp al dente kochen, ca. 1 1/2 dl Kochwasser beiseitestellen, abtropfen. |
| 2.5 | kg | Datteltomaten, halbiert |  |
| 1.5 | kg | Stangensellerie, fein geschnitten |  |
| 10 | Stk | Zwiebeln, grob gehackt |  |
| 10 | Stk | Knoblauchzehen, gepresst |  |
| 10 | EL | Olivenöl | Öl erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten andämpfen. |
| 500 | g | rote Linsen |  |
| 2.5 | dl | Wasser | Linsen und Wasser dazugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen |
| 1.25 | TL | Cayennepfeffer |  |
| 5 | TL | Salz | Die Sauce würzen, Teigwaren und Kochwasser daruntermischen |
| 1 | kg | Crème fraîche | Mit Crème fraîche servieren |