



Linsen Bolognese

mit Pasta Rigatoni

ZUTATEN

150g Linsen
500 g Rigatoni
500ml passierte
Tomaten
Parmesan
Gewürze nach Wunsch

ZUBEREITUNG

1. Wasser aufsetzen für Nudeln und Linsen
2. Linsen bissfest kochen
3. Nudeln in das kochende Wasser geben und aldente kochen
4. Passierte Tomaten zusammen mit den Linsen in einem Topf erwärmen und nach Geschmack würzen
5. Nudeln und Bolognese servieren und mit Parmesan verfeinern

WEINBEGLEITUNG

Mit der Begleitung von unserem Peter Steger Pinot Noir Barrique wird diese Mahlzeit zum richtigen Soulfood! Der Wein überzeugt mit feinen Aromen nach getrockneten Kräutern und Cassis. Es treten feine ansprechende Gerbstoffe hervor, sehr kräftig, stoffig, gehaltvoll, ausgewogen und lang anhaltend im Abgang.