

Karotten-Linsen-Sauce mit Penne

Portionen: 4
Dauer: 30 min.

- | | |
|--|---|
| 150 g Zwiebeln, halbiert | in den Mixtopf geben, 5 Sek. Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. |
| 1 ½ TL Curry
30 g Öl | zugeben und 2 Min. 30 Sek. VAROMA Stufe 1 ohne Messbecher dünsten. |
| 400 g Karotten,
in Scheiben (5 mm) | zugeben, 3 Min. 100 °C  Stufe 1 mit Messbecher dünsten. |
| 30 g Tomatenmark
700 g kochendes Wasser
½ Würfel Gemüsebrühe
¾ TL Salz
½ TL Pfeffer
200 g rote Linsen | zugeben, 17 Min. 100 °C  Stufe 1  kochen. |
| 400 g Penne | in reichlich gesalzenem Wasser nach Anleitung bissfest kochen. |
| 4 EL Crème fraîche | mit der Sauce auf den Nudeln verteilen, servieren. |

