



# Pasta mit Tomatensauce und brewbee-Bolognese

von Zottli

Mengen für 10 Personen

Vegetarische Bolognese (brewbee Gschnetzlets aus Biertreber)

Quelle: <https://brewbee.ch/wp-content/uploads/Rezept-Plant-based-Bolognese-brewbee-1.pdf>

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano, Rosmarin, Paprika

3.0 Stück Zwiebeln	fein hacken, mit Olivenöl andünsten
160 g Tomatenpuree	beigeben, mitdämpfen
1.0 kg Tomatensauce Napoli	beigeben, 10-15 Minuten köcheln
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, zugeben, kurz mitdünsten
400 g Bouillion	zugeben
200 g Soja Granulat (wie Hack)	BrewBee Ghackets 500g = 1500g Frischfleisch Das Ghackets wird für ca. 5 Minuten im Verhältnis 1:3 (Ghackets zu Flüssigkeit) eingelegt. Dafür empfehlen wir heisses Wasser, eine leicht gewürzte Gemüsebouillon oder Fond. Danach das Ghackets in einem Sieb abtropfen lassen, anbraten, weiterverwenden und geniessen.
5 cl Olivenöl	
500 g Parmesan	auf den Tisch stellen
1.0 kg Penne	kochen