

Spaghetti Bolognese (vegan) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 15 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegan

| | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.875 kg Spaghetti | al dente kochen, abgießen |
| 1.5 dl Olivenöl | In Pfanne erhitzen |
| 1.875 kg Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein | Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen. |
| 750 g Zwiebeln | Wenn das Hack schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben. |
| 7.5 Stück Knoblauchzehen | |
| 1.875 kg Tomaten | Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht. |
| 750 g Tomatenpuree | Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht. |
| 1.5 kg Reibkäse | |