



Spaghetti Bolognese (vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 5 Personen

Tags: Einfach, Vegan, Für Zeltlager

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