



Spaghetti Bolognese Vegi Horw von Küche JWK

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
500 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
500 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
1.0 kg Reibkäse	
100 g Rüebl	