



# Spaghetti mit Gemüsebolognese

von roma\_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Paprika, Salz

1.0 kg Spaghetti	
600 g Rüebli	
750 g Paprika	2,5 rote und 2,5 gelbe Paprika
2.0 Stück Knoblauchzehen	
4 cl Olivenöl	
75 g Tomatenmark	
1.0 kg gehackte Tomaten	2,5 Dosen Pizzatomen @ 425 g
2.0 g Zucker	

Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerne entfernen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Möhren und Paprika anschwitzen. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen.

Pizzatomen zufügen, mit Zucker würzen und bei schwacher Hitze ohne Deckel gut 10 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar ist.

Basilikum waschen, ein paar Blätter für die Deko zurücklegen, den Rest fein hacken und zur Gemüsebolognese geben.

Gemüsebolognese mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und zusammen mit den Spaghetti servieren. Mit Basilikumblättern anrichten.