

## Teigwaren Bolognese (vegan) von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Zwiebel und Knoblauch hacken. Gemüse in Würfelchen schneiden. Tomaten grob würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Gemüsewürfelchen im Öl einige Minuten dünsten. Bouillon und Tomaten begeben. Mit Salz würzen. Sauce ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tags: Für Zeltlager, Vegan, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano

1.25 kg Nudeln	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
1.25 kg Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
3.0 Stück Zwiebeln	Wenn das Hack schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 Stück Zucchini	
1.0 Stück Pepperoni	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
250 g Rüebli	
300 g Sellerie	
1.5 kg Tomatensauce Napoli	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.
150 g Reibkäse	