

Vegi-Bolognaise mit Spagütze

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 3 Personen

Alles Gemüse fein hacken.

Zuerst die Zwiebeln im Olivenöl und dem Butter mit den Zwiebeln zusammen anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Danach das weitere Gemüse zugeben. Zuletzt das Tomatenpüree und den Zucker hinzufügen. Einköcheln lassen und zu Nudeln servieren.

Quelle: Chefkoch.de

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Rosmarin

60 g Schweinegeschnetzeltes	Sojageschnetzelteltes!
7.5 cl Bouillon (flüssig)	Sojageschnetzelteltes mit Bouillon übergiessen und beiseite stellen
9.0 ml Olivenöl	
3.0 g Butter	
* 54 g Zwiebeln	Fein hacken
* 60 g Rüebli	
30 g Sellerie	
30 g Lauch	25 cm
* 2.25 g Knoblauchzehen	
67.5 g Tomatenmark	
150 g Tomatenpüree	
3.6 g Zucker	
1.05 dl Rotwein	
1.2 dl Wasser	
0.9 Stück Lorbeerblatt	
360 g Spaghetti	Während Sauce am köcheln ist zubereiten

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Sojageschnetzelteltes muss ganz fein gehackt sein!