

Vegi-Bolognese mit Spagütze

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 5 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: Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Rosmarin

100 g Schweinegeschnetzeltes	Sojageschnetzeltes!
1.25 dl Bouillon (flüssig)	Sojageschnetzeltes mit Bouillon übergossen und beiseite stellen
1.5 cl Olivenöl	
5.0 g Butter	
1.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
1.25 Stück Rüebli	
50 g Sellerie	
50 g Lauch	25 cm
1.25 Stück Knoblauchzehen	
113 g Tomatenmark	
250 g Tomatenpüree	
6.0 g Zucker	
1.75 dl Rotwein	
2.0 dl Wasser	
1.5 Stück Lorbeerblatt	
600 g Spaghetti	Während Sauce am köcheln ist zubereiten

Sojageschnetzeltes muss ganz fein gehackt sein!