Vegi-Bolognaise mit Spagüzze von David Rothen

Mengen für 10 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

200 g Schweinegeschnetzeltes	Sojageschnetzeltes!!
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Sojageschnetzeltes mit Bouillon übergiessen und beiseite stellen
3 cl Olivenöl	
10 g Butter	
2.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
2.5 Stück Rüebli	
100 g Sellerie	
100 g Lauch	25 cm
2.5 Stück Knoblauchzehen	
225 g Tomatenmark	
500 g Tomatenpuree	
12 g Zucker	
3.5 dl Rotwein	
4.0 dl Wasser	
3.0 Stück Lorbeerblatt	
1.2 kg Spaghetti	Während Sauce am köcheln ist zubereiten

Sojageschnetzeltes muss ganz fein gehackt sein!