

VegiBolognese (Kurs) von ceresolaluca@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Wasser	
50 g Tomatenmark	
20 g Bouillion	
5.0 Stück Zwiebeln	
300 g Sellerie	
300 g Rüebli	Dünsten
5.0 Stück Knoblauchzehen	Zugeben
1.0 kg gehackte Tomaten	Ablöschen
100 g Tomatenmark	
125 g saurer Halbrahm	
5.0 dl Wasser	
300 g Reibkäse	
10 g Bouillion	
2.0 dl Sojasauce	Wasser, Tomatenmark, Buillon, Sojasauce+Miso vermischen und quellen lassen
600 g Spaghetti	
150 g Spaghetti	Glutenfrei