

Vegetarische bolognese

für 10 Personen

Zutaten

- 500 g NFP Bio gehacktes Pflanzenfleisch
- 1 kg fein gehacktes Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken und Petersilienwurzeln)
- 4-5 Zwiebeln, fein gehackt
- 8-10 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1,5 Schalen Champignons (ca. 300 g), fein gehackt
- 3 rote Paprika, fein gehackt
- 1,5 Bündel (ca. 75 g) frischer Thymian, fein gehackt
- 1,5 Bündel (ca. 75 g) frisches Basilikum, fein gehackt
- 6 Dosen à 400 g gehackte Tomaten
- 5 TL (ca. 30 g) gutes Tomatenmark
- Bouillonpulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Evtl. einen kleinen Schuss Sahne oder saure Sahne zum Verfeinern der Sauce

Zubereitung

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor.
2. Erhitzen Sie das Olivenöl in einem großen Topf auf dem Herd.
3. Geben Sie das gehackte Wurzelgemüse, die Zwiebeln, den Knoblauch sowie Thymian und Basilikum dazu und braten Sie alles lange bei mittlerer bis hoher Hitze.
4. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.
5. In einer Pfanne braten Sie Pilze und Paprika bei hoher Hitze und schmecken diese mit Salz und Pfeffer ab.
6. Geben Sie Pilze und Paprika zu dem Wurzelgemüse. Reduzieren Sie die Hitze, fügen Sie das Tomatenmark hinzu und lassen Sie es ein wenig braten.
7. Nun geben Sie das trockene Pflanzen-Hackfleisch zu den übrigen Zutaten.
8. Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und fügen Sie die gehackten Tomaten hinzu. Mit Bouillonpulver nach Geschmack würzen.
9. Lassen Sie alles für ca. 30-45 Minuten köcheln, und schmecken Sie die Bolognese zwischendurch ab.

Zum Verfeinern der Sauce kann etwas saure Sahne oder ein Schuss Sahne dazu gegeben werden. Kochen Sie die Pasta fertig. Servieren Sie Pasta und Bolognese mit viel hochwertigem Parmesan-Käse.