🍝 Veggie Bolognese

Ob zu Lasagne oder Spaghetti, unsere köstliche Bolognese wird deinen Gaumen überraschen!

Zutaten (4 Pers.)

- 120 g Pflanzenhack
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 100–120 ml Gemüsebouillon
- 1 Schuss Rotwein / Randensaft
- 2–4 EL Tomatenpüree
- 1 Dose zerkleinerte Tomaten
- Kräutersalz, geräuchertes Paprika, Pfeffer

Gesamtzeit: Ca. 20 Min.

Aktive Zeit: Ca. 25 Min.

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in wenig Öl in einer Bratpfanne anschwitzen.
2. Das trockene Pflanzenhack dazugeben, mitrösten und mit Bouillon sowie Rotwein oder Randensaft ablöschen.
3. Nach Belieben würzen – besonders zu empfehlen: geräuchertes Paprikapulver.
4. Tomatenpüree und zerkleinerte Tomaten hinzufügen, einige Minuten köcheln lassen und abschmecken.

📌 Tipp: Dieses Grundrezept eignet sich auch perfekt für Lasagne, gefüllte Peperoni oder andere kreative Gerichte.

Weitere Rezepte: **feldkost.ch/rezepte**