

Bolognese mit endori veggie hack

endori



2 Pck.	endori veggie hack
1 TL	Öl
1	große Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Selleriestangen
2-3	Karotten
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Rotwein (oder Weißwein)
850 g	Tomaten, gewürfelt
½ TL	Paprikapulver, edelsüß
5	Thymianstiele
1	Lorbeerblatt
500 g	Spaghetti

So gelingt das Rezept

Das **endori veggie hack** in einer tiefen Pfanne mit einem Teelöffel Öl, z. B. Rapsöl 4 Minuten anbraten, bis es goldbraun wird und Röstaromen entwickelt. Beiseitestellen.

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotten in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in der vorher verwendeten Pfanne mit ein wenig Öl dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Tomatenmark zum Gemüse geben und 3 Minuten garen. Mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen. Tomaten, Paprikapulver, Thymianstiele und Lorbeerblatt dazugeben. Die Bolognese bei mittlerer Hitze 45 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti in das Wasser geben und bissfest kochen. Wasser abgießen und Lorbeerblatt und Thymianstiele aus der Soße entfernen.

Das **endori veggie hack** zur Bolognese geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti mit der Bolognese servieren.

Guten Appetit!