

Vegetarische Rezepte

Vegetarische Spaghetti Bolognese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Nudel, Vegetarisch

1	kleine	Gemüsezwiebel (200 g)	500 g	Passierte Tomaten
2		Knoblauchzehen		Pfeffer & Salz
1	Bund	Suppengrün	2 Teel.	Zucker (evtl. mehr)
1		Zweig Rosmarin	400 g	Spaghettini
3	Essl.	Olivenöl	1/2 Bund	Basilikum
200 ml		Gemüsebrühe	840 g	Parmesan (im Stück)
100 ml		Rotwein		

ZUBEREITUNG

45 Minuten

Es ist wichtig, dass das Gemüse beim Garen schön saftig bleibt und trocken wird. Dann schmiegt es sich besser um die Nudeln. Gemüsezwiebel und Knoblauch pellen, Suppengrün putzen und waschen, alles fein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Olivenöl in einem breiten, flachen Topf erhitzen und alle vorbereiteten Zutaten darin 4-5 Min. unter Rühren andünsten. Brühe zugießen und 4-5 Min. offen kochen lassen. Rotwein und Tomaten zugeben. Gemüsesauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und offen 8- 10 Min. einkochen lassen.

Gleichzeitig Spaghettini in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Käse reiben.

Die Gemüsesauce eventuell nachwürzen und das Basilikum unterrühren. Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Gemüsesauce und dem Käse servieren.

Die bekannteste italienische Nudelsauce ist die Bolognese, die normalerweise aus Hackfleisch gemacht wird. Ab und zu arbeitet auch die italienische Hausfrau mehr oder weniger feine Gemüsewürfel in die beliebte Sauce ein.