

Bolognese vegetarisch

(Sendung vom 19.01.2013)



Zutaten

- 500 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze)
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Gemüsezwiebeln
- 4 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Stiele Thymian
- 1 El Tomatenmark
- 2 Dosen geschälte Tomaten (à 425 g EW)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 400 g Spaghetti
- 100 g geriebener ital. Hartkäse (z. B. Parmigiano reggiano)

Zubereitung

- Pilze putzen und in der Küchenmaschine grob hacken. Auf einem Blech ausgebreitet im heißen Ofen bei 50 Grad (am besten Umluft) 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen Möhren schälen, Staudensellerie putzen und Zwiebel schälen, alles fein würfeln.
- Öl in einem weiten Topf erhitzen, Pilze zugeben und bei starker Hitze hellbraun rösten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und 4 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Lorbeerblätter zugeben. Rosmarinnadeln und Thymian sehr fein hacken und untermischen. Tomatenmark unterrühren. Tomaten zugeben und grob zerstoßen. 400 ml Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Paprikapulver würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Min. schmoren.
- Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 80 Minuten