

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Faschiertes
300 g Spaghetti
2 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Knoblauchzehen
1/2 Tube Tomatenmark
2 Dosen Tomaten (gewürfelt)
1 Prise Salz
1 Gramm Zucker
1 Pkg. Kräuter



4 PORTIONEN



1 H. 20 MIN



MITTEL

Es gibt keinen Grund, auf Spaghetti Bolognese zu verzichten, wenn man sie vegan zubereiten kann! Probiert es aus!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zutaten vorbereiten

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem großen Topf mit Öl kräftig anrösten.

2. Sensational Hack braten

Das Sensational Faschiertes zugeben, kurz mit rösten.

3. Zutaten köcheln lassen

Nun das Tomatenmark einrühren und etwas mit braten. Tomaten zugeben und mit etwas Suppe aufgießen. Etwa 60 Minuten leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Kräutern abschmecken.

4. Spaghetti kochen

Während die Suppe kocht, die Spaghetti in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen und anschließend gut abtropfen lassen.

5. Es kann angerichtet werden!

Nun die Nudeln auf Teller anrichten, mit Sauce Bolognese übergießen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE