

Vegetarische Bolognese

Zutaten für 4 Personen:

- 1500 g frische Rigatoni
(Matrize Nr. 110)
- 500 g frische Pilze
(z.B. Champignons,
Austernpilze,
Kräuterseitlinge)
- 75 g Karotten
- 75 g Knollensellerie
- 75 g Lauch
- 75 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 1 Ei Tomatenmark
- 600 ml Tomatensugo
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Zucker,
Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Pilze in feine Würfel schneiden und großflächig auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad etwa eine halbe Stunde trocknen. Währenddessen das Gemüse fein würfeln und in eine Schüssel geben. Wenn die Pilze trocken sind, in einem Topf das Öl erhitzen und die Pilze scharf anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und ebenfalls anschwitzen.

Nun das Tomatenmark hineingeben und mit dem Tomatensugo auffüllen.

Die Lorbeerblätter dazugeben und abschmecken. Danach alles einmal aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln herstellen, abkochen und abgießen. Anschließend mit der Bolognese vermischen und mit Parmesanspänen servieren.

