



VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE

ZUTATEN

1x Suppengemüse

500 g Spaghetti oder Linguine

1 Packung veganes Hack

2 Zwiebeln

500 g passierte Tomaten

1/2 Tube Tomatenmark

Salz & Pfeffer

Thymian, Rosmarin, Majoran

Estragon, Oregano

scharfes Paprikapulver

veganer Parmesan o. Ä.

ANLEITUNG

Suppengemüse und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl anbraten, danach das geschnittene Gemüse dazugeben und auch anbraten.

Zum Schluss das vegane Hack hinzugeben. Wenn alles angebraten ist, kommt das Tomatenmark hinzu. Mit den passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, scharfem Paprikapulver, Majoran, Estragon und Oregano würzen.

Die Nudeln derweil nach Packungsanweisung zubereiten und auf Tellern portionieren. Die Soße anschließend über die Nudeln geben und nach Belieben noch veganen geriebenen Parmesan o. Ä. dazugeben.