

Rezept für Spaghetti mit Veggie-Bolognese

Portionen: 4

Zutaten

300 g	Tofu, geräuchert
1 Dose (ca. 300 g)	Tomaten, geschält und gewürfelt
1 EL	Tomatenmark
1	Karotte
1	Zwiebel
50 g	Sellerie
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
500 ml	Gemüsefonds (oder Wasser mit Suppenwürfel)
1/2 TL	Thymian, gerebelt
1/2 TL	Majoran, gerebelt
1/2 Bund	Basilikum, gehackt
1 EL	Stärke
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Pasta nach Wahl (z. B. Spaghetti oder Tagliatelle)



Zubereitung

1. Topf mit Wasser für die Pasta aufsetzen. Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden. Den geräucherten Tofu würfeln. Karotten und Sellerie schälen und grob raspeln.
2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und gehackten Knoblauch glasig anschwitzen. Karotten und Sellerie hinzufügen und kurz mitrösten.
3. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Mit Gemüsefond und geschälten Tomaten ablöschen, gut umrühren und aufkochen.
4. Tofuwürfel hinzufügen und die Sauce bei niedriger Hitze 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Maizena mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden (alternativ könnt ihr auch etwas Kochwasser der Nudeln verwenden).

Die fertige Veggie-Bolognese mit den Nudeln servieren und genießen!