

Nudeln Bolognese (vegan)

Zutaten für 10 Personen:

1,2 kg Nudeln

350 g Karotten

400 g trockene Sojaschnetzel

400 g Zwiebeln

300 g Tomaten

550 g passierte Tomaten

300 g Tomatenmark

4 Knoblauchzehen

Öl zum Braten

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Chili nach Bedarf

Zubereitung:

Sojaschnetzel mit kochender Brühe aufgießen und ca. 20 Min quellen lassen.

Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Karotten, Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und in Öl anbraten.

Tomaten kleinschneiden und mit eingeweichten Schnetzeln, passierten Tomaten und Tomatenmark hinzugeben.

Würzen und abschmecken.

Von Milan van Well