

Nudeln mit Bolognese-Soße (vegan)

Zutaten für 10 Personen:

350 g Soja-Granulat 500g

5 Zwiebeln 7

4 Zehen Knoblauch 5

1 Möhre

200 g Knollensellerie

1 Lauch

Petersilie

1,3 kg Stückige Tomaten aus der Dose

650 g Passierte Tomaten

1,5 l Brühe

Kräuter

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Suppengrün sehr klein schnippeln und gut anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch mitanbraten und mit Wasser ablöschen.

Tomaten und Sojagranulat dazu und köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Von Max Mosig