Sauce Bolognese mit Nüssen

Eine vegane Variante des klassischen Rezepts: Feine Sauce Bolognese mit Nüssen, auf dem Bild mit einer Kräuter-Dekoration.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

160 g	Nüsse (fein gehackt)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Öl
760 g	Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Ajvar
1 EL	Oregano
1 EL	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chilipulver

Zubereitung

1. Für Sauce Bolognese mit Nüssen zu Beginn die Nüsse fein hacken (oder bereits gehackte Nüsse kaufen). Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Nüsse darin rösten. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und nicht zu fein hacken.

2. Knoblauch und Zwiebel pellen, fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Gemüsewürfel darin anbraten. Kräuter, Nüsse und Tomaten ebenfalls in den Topf geben und einrühren. Rund 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Ajvar oder Tomatenmark,

Pfeffer, Salz und nach Belieben Chilipulver abschmecken.

3. Weitere 10 Minuten garen lassen, dann mit Pasta servieren, nach Belieben mit Minze- oder Basilikumblättern dekorieren.

Tipp

Für die Sauce Bolognese mit Nüssen kann man eigentlich jede Nusssorte verwenden (Walnüsse, Mandeln, Macadamia, Paranüsse, Cashew, Haselnüsse etc.) und diese auch untereinander mischen.