Spaghetti Bolognese vegetarisch

Leckeres Rezept nicht nur für die Veggie-Küche! Auch wer gerne Fleisch isst, kann die Spaghetti Bolognese vegetarisch zubereiten und sich vom Geschmack überzeugen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Spaghetti
200 g	Tomatenmark
150 g	Sojaschnetzel
1 Dose	Tomaten (geschält)
1 Prise	Rosmarin
1 Prise	Basilikum
300 ml	Gemüsebrühe
3 Stk.	Knoblauch
1 Schuss	Olivenöl
2 Stk.	Pfefferoni
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti Bolognese vegetarisch** die Gemüsebrühe in einen Topf geben, Sojaschnetzel zufügen und aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und 10 Minuten leicht quellen lassen.

2. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen. Unterdessen die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Pfefferoni waschen, trocknen, entkernen und klein schneiden.

3. Den Knoblauch schälen und ebenfalls zerkleinern. Basilikum und Rosmarin waschen, putzen, trocknen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anrösten,

bis sie glasig werden. Die aufgequollenen Sojaschnetzel mit in die Pfanne geben und kurz anrösten lassen.

4. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die geschälten Tomaten sowie das Tomatenmark in die Pfanne geben, erneut würzen. Zum Schluss Knoblauch und Pfefferoni zufügen und mitbraten lassen. Abschmecken mit Basilikum und Rosmarin. Die abgetropften Nudeln auf Tellern anrichten, Sauce verteilen und Parmesan darüber reiben.

Tipp

Zu den Spaghetti Bolognese vegetarisch schmeckt ein gemischter Salat.