# Vegetarische Bolognese

Die vegetarische Bolognese mit Nudeln schmeckt der ganzen Familie. Mit diesem einfach Rezept gelingt das Gericht im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel (groß) |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Öl |
| 100 g | Sojagranulat |
| 4 Stk. | Tomaten |
| 300 ml | Passierte Tomaten |
| 250 ml | Gemüsebrühe |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 TL | Italienische Kräuter (getrocknet) |

## Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Das Sojagranulat zugeben und kurz mitrösten.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen. Jetzt die Tomaten und passierte Tomaten hinzufügen und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken. Gekochte Nudeln zur **vegetarischen Bolognese** geben und servieren.

## Tipp

Die vegetarische Bolognese noch zusätzlich mit Gemüse der Saison verfeinern.