

Spaghetti Bolognese (vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 8 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegan, Einfach

1.0 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
8 cl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
1.0 kg Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
400 g Zwiebeln	Wenn das Hack schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
4.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
400 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
800 g Reibkäse	