

# Tomatensauce + Bolognese + Vegi Bolognese von

Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

Für diverse Pastasorten

5.0 cl Öl	
250 g Rüebli	
250 g Sellerie	
250 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
50 g Basilikum	
50 g Peterli	
50 g Oregano	schneiden, zugeben Auf kleiner Stufe dünsten
2.0 kg gehackte Tomaten	nach einiger Zeit ebenfalls zugeben
25 g Mehl	
200 g Tomatenpuree	beifügen und mischen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Rotwein	ablöschen
	mit Pfeffer, Paprika und Lorbeerblätter würzen Kochzeit 1-1.5h
	Sauce aufteilen in 1/2 Bolognese, 1/4 Vegi Bolognese, 1/4 Tomatensauce
400 g Hackfleisch	In Öl anbraten
	Zu Bolognese Tomatensauce geben
100 g Soja Granulat (wie Hack)	Zu Vegi Tomatensauce geben
	Allenfalls Flüssigkeit nachgiessen, falls zu viel gezogen wird