



# Vegane Bolognese

von Livio Aemmer

Mengen für 30 Personen

Reduzierte Menge, da gedacht ist, dass es noch andere Saucen dazu gibt.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/855161190970424/Bolognese-vegan.html>

Tags: Vegan

Gewürze: Paprika, Curry mild, Salz, Pfeffer

600 g Sellerie

600 g Rüebli

600 g Zwiebel

900 g Soja Granulat (wie Hack)

600 g Tomatenpuree

6.0 dl Rotwein

2.4 kg gehackte Tomaten (passierte Tomaten)

Die Sojaschnetzel in eine Schüssel geben und nach Packungsanleitung mit kochend heißem Wasser übergießen, umrühren und beiseite stellen. Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen und in sehr feine Stücke schneiden.

Oliveneröl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse zufügen und mit geschlossenem Deckel bei nicht zu großer Hitze etwa 5 - 7 Minuten anbraten.

Die Sojaschnetzel abseihen und ebenfalls in die Pfanne geben. Ohne Deckel kross anbraten. Das kann einige Zeit dauern, da die Sojaschnetzel viel Wasser gespeichert haben. Eventuell erfordert das Anbraten auch noch etwas mehr Öl.

Wenn das Sojageschnetzelte gut angebraten ist (jetzt ist auch eine gute Zeit, die Nudeln aufzusetzen), das Tomatenmark in die Pfanne geben und mit dem Soja-Gemüse-Mix verrühren. Mit Wein ablöschen und aufkochen. Die passierten Tomaten hinzugeben und weiterköcheln. Mit den Gewürzen und dem Salz pikant abschmecken.

Jetzt ist die Bolognese fertig und kann mit den gekochten Nudeln zusammen serviert werden. Wer mag, kann die Soße noch mit etwas Sojamilch oder Sojasahne einkochen.