



Vegane Spaghetti Bolognese

von Nicolas Schlegel

Mengen für 30 Personen

Spaghetti Bolognese mit getrocknetem Sojahack als Fleischersatz

375 g Rüebli	
375 g Stangensellerie	
6.0 Stück Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
750 g Soja Granulat (wie Hack)	Trockengewicht, müssen je nach Marke nach Beschrieb noch in Bouillon gequellt werden.
240 g Tomatenmark	
7.5 dl Rotwein	
2.25 kg gehackte Tomaten	
3.0 g Zucker	Zum Abschmecken
6 cl Olivenöl	
3.75 kg Nudeln	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden.

1 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rüebli und Sellerie kurz mitdämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

Restliches Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Sojahack nach Beschrieb vorbereiten dann kurz anbraten, Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren, Wein dazugießen und vollständig einkochen.

Tomaten, mit Rosmarin, Zucker, Kräutermischung und dem beiseite gestellten Gemüse begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Rosmarin entfernen, würzen.

Teigwaren in gesalzenem Wasser nebenbei kochen.