

Vegetarische Bolognese

Für 2 Personen:

1 Aubergine	1 Räuchertofu	500 g stückige Tomaten
250 g Pasta Capellini	3 Zweige Basilikum	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	1 Msp. Gewürzmix
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Aubergine in ganz kleine Würfel schneiden. Tofu ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein reiben.

Alles zusammen in heißem Olivenöl anbraten. Mit dem Gewürzmix würzen. Stückige Tomaten mit in die Pfanne geben und alles ca. 5 Minuten einkochen.

Capellini in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Die Bolognese-Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln abgießen. In den Topf, in dem die Nudeln waren, einen Schuss Olivenöl und Basilikumblätter geben, Prise Salz und Pfeffer dazugeben und die Nudeln darin wenden. Dann die Nudeln mit der Veggie-Bolo anrichten.

Steffen Henssler am 24. August 2021