

BOLOGNESE



Zutaten:

200g fester Tofu
eine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100g Möhren
100g Sellerie
2 EL Olivenöl
200g passierte Tomaten
200g stückige Tomaten
150-250 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
Gewürze
(inkl. 1 TL Zucker)
Nudeln

Zuerst das Gemüse schälen und würfeln. Anschließend den Tofu auspressen, zerbröseln und in einer großen Pfanne oder einem Topf mit dem Olivenöl scharf anbraten. Das Gemüse dazu geben und anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.

Mit Tomatenmark, den Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen, würzen und mindesten 15 Minuten einkochen lassen. Währenddessen die Nudeln kochen und dann servieren.



fffmahe.de

Zum Rezept:

