

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack

300 g Spaghetti

2 Stk. Zwiebeln

3 Stk. Knoblauchzehen

1/2 Tube Tomatenmark

2 Dosen Tomaten (gewürfelt)

1 Prise Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

1 Pkg. Kräuter



4 PORTIONEN



1 H. 20 MIN



MITTEL

Es gibt keinen Grund, als Veganer oder Vegetarier auf die traditionelle Spaghetti Bolognese zu verzichten, wenn man sie auch vegan zubereiten kann! Probiere das Rezept gern aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem großen Topf mit Öl kräftig anrösten.

2. Sensational Hack braten

Das Garden Gourmet Sensational Hack zugeben, kurz mit rösten.

3. Zutaten köcheln lassen

Nun das Tomatenmark einrühren und etwas mit braten. Tomaten zugeben und mit etwas Suppe aufgießen. Etwa 60 Minuten leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Kräutern abschmecken.

4. Spaghetti kochen

Während die Suppe kocht, die Spaghetti in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen und anschließend gut abtropfen lassen.

5. Es kann angerichtet werden!

Nun die Nudeln auf Teller anrichten, mit Sauce Bolognese übergießen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE