

ZUTATEN

2 Packungen garden gourmet
Sensational Gehacktes

2 Rüebli

1 Sellerie

200g geschnittene Pilze

800g gehackte Tomaten

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenpüree

2 TL Hefeextrakt

2 Prise Muskatnuss

2 EL Olivenöl

1 Prise Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

50g Geriebener italienischer Käse oder
vegane Alternative

25g Basilikum



Es gibt keinen Grund, auf Spaghetti Bolognese zu verzichten, wenn man sie vegan machen kann!

ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten und Sauce kochen

Das Öl erhitzen und Zwiebel, Rüebli, Sellerie, Knoblauch und Pilze 5-10 Minuten braten, bis sie weich sind. Die restlichen Zutaten ausser dem Sensational Gehackten hinzufügen und 15-20 Minuten kochen, bis die Sauce eingedickt ist.

2. Pasta kochen

Die Pasta in kochendem Wasser gemäss Verpackung kochen. Abtropfen lassen und 3-4 Esslöffel des Kochwassers aufbewahren.

3. Sensational Gehacktes kochen

In der Zwischenzeit das Sensational Gehackte in die Tomatensauce einrühren und 3-4 Minuten erhitzen, dabei bei Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzufügen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Spaghetti Bolognese mit Käse und Basilikum servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)