

Spaghetti mit vegetarischer Bolognese

Für 4 Personen

500 g gemischte Pilze	2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 EL Tomatenmark	2 Dosen geschälte Tomaten	Salz und Pfeffer
Zucker	1 TL edels. Paprikapulver	400 g Spaghetti
100 g geriebener Parmesan		

Pilze putzen und in der Küchenmaschine grob hacken. Auf einem Blech ausgebreitet im heißen Ofen bei 50 Grad (am besten Umluft) 30 Minuten trocknen lassen. Inzwischen die Möhren schälen, den Staudensellerie putzen und die Zwiebel schälen. Alles fein würfeln.

Öl in einem weiten Topf erhitzen, Pilze dazugeben und bei starker Hitze hellbraun rösten. Zwiebeln und Gemüse hinzufügen und 4 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und mit den Lorbeerblättern zum Gemüse geben. Rosmarinnadeln und Thymian sehr fein hacken und untermischen. Tomatenmark unterrühren. Tomaten hinzufügen und grob zerstoßen. 400 ml Wasser angießen, alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Paprikapulver würzen.

Aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit der Soße mischen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 24. August 2019