

Gemüsebolognese

Zutaten für ca. 1 l:

1-2 El Öl
550 g Gemüse – Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilienwurzeln, Kürbis ...
1 mittelgroße Zwiebel
100 g Rotwein (oder verdünnten roten Traubensaft)
1 El Tomatenmark
etwa 300 g Gemüsebrühe
400 g stückige Dosentomaten
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Lorbeerblatt
Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin

Vorbereitung:

Gemüse entsprechend vorbereiten (putzen, evtl. schälen) und fein würfeln.

Zwiebeln fein würfeln.

Knoblauch fein schneiden.

Thymian und Rosmarin abstreifen und fein hacken.

Während die Sauce gart: Tomaten wie üblich häuten und in Würfel schneiden.

Zubereitung:

1. Öl in einem breiten Topf erhitzen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Gemüsewürfel in den Topf geben und anrösten.
3. Tomatenmark zugeben und mitrösten.
4. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
5. Gemüsebrühe und Dosentomaten zugeben, aufkochen.
6. Lorbeerblatt zugeben, würzen.
7. Deckel auf den Topf legen.
Die Sauce möglichst 45 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.
Die vorbereiteten Tomatenwürfel zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
8. Lorbeerblatt entfernen und abschmecken.