

# Pasta mit Gemüsebolognese

## Zutaten:

1 Knoblauchzehe  
160 g Zwiebeln  
300 g Karotten  
200 g Sellerie  
200 g Tomaten  
200 g Lauch / Porree  
3 EL Tomatenmark

Rapsöl  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
Oregano  
200 ml Gemüsebrühe

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Tomaten und Sellerie in kleine Würfel schneiden, Sellerie zu kleinen Streifen (ca. 5 cm lang) verarbeiten.

Zwiebeln und Knoblauchwürfel in Öl glasig dünsten. Karotten und Sellerie zufügen und mitdünsten. Lauchstreifen unterheben, Gewürze hinzufügen und ca. 2 Minuten mit garen. Tomatenmark hinzufügen, kurz anbräunen lassen (nicht zu viel, sonst wird es bitter!). Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und die Tomatenwürfel hinzufügen. Alles ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale und nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Wer möchte kann auch noch selbst Nudeln dazu herstellen: dafür 300 g Semola (feiner italienischer Hartweizengrieß – alternativ Weizenmehl) und 100 g Weizenmehl vermischen, eine Prise Kurkuma hinzufügen, mit 180 ml Wasser vermengen und zu einem festen Teig verkneten. Anschließend ca. 30 Minuten ruhen lassen und dann in der Nudelmaschine ausrollen.

Wohl bekomms'!

