

Vegetarische Bolognese

Im **Rahmen** der **Juleica** **Zeitraum:** 11.3. bis 18.3.2017 **Author*innen:** Sabrina, Lisa und Jonas **Personen:** Gekocht für 23 Personen

Zutaten

- 500 g Sojagranulat
- 9 Packungen passierte Tomaten
- Italienische Kräuter
- 1 Tube Tomatenmark
- Sojasoße
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl
- 4 große rote Beete
- 500 g Möhren
- 3 kg Spirelli-Nudeln
- 10 Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle

Zubereitung

1. Sojagranulat (z.B. schon einige Stunden früher) quellen lassen (kann durch Kochen beschleunigt werden).
2. Zwiebeln in Öl anbraten, alle Zutaten bis auf Nudeln ergänzen und weichkochen.
3. Wasser kochen, Nudeln gar werden lassen und abgießen.

Hinweis: Hätte für dreißig Personen zum Mittagessen gereicht.



Version #4

Erstellt: 2026-05-14 08:27:57 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:37:44 UTC von jona