

# Spaghetti Bolognese

<b>Zutaten für 10 Pers.</b>	<b>Menge</b>
Hackfleisch (Sojageschnetzeltes)	1000g (400g)
Zwiebeln	400g
Tomaten (Dose)	1000g
Knoblauch	7 Zehen
Speiseöl	ca. 100ml
Gemüsebrühe	70g
Tomatenmark	200g
Salz	Etwas
Pfeffer	Etwas
Oregano	Etwas
Gouda, gerieben	150g
Nudeln	1000g

## **Zubereitung:**

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln.

Vegetarische Soße: Topf auf den Kocher stellen, den Boden leicht mit Öl bedecken und darin die Zwiebeln andünsten. Das Sojageschnetzeltes vorher 30 min. einweichen, ausdrücken und dazu geben, anbraten und den Knoblauch hinzufügen.

Tomatenmark dazu geben und mit der Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Fleisch-Soße: Topf auf den Kocher stellen, den Boden leicht mit Öl bedecken und darin die Zwiebeln andünsten. Das Hackfleisch dazu geben, anbraten und den Knoblauch hinzufügen.

Achtet darauf, dass das Hackfleisch richtig durch gebraten ist! Tomatenmark zu dem Hackfleisch geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Währenddessen einen großen Topf mit Wasser aufstellen, reichlich salzen und zum Kochen bringen.

Wenn das Wasser kocht, die Nudeln dazu geben und al dente (bissfest) kochen.

Mit geriebenem Gouda servieren.

Austeilen – Tischspruch – guten Appetit!!!