

Pasta mit Pilzbolognese

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Pilze gemischt	g	500	750
Möhren	g	50	75
Knollensellerie	g	50	75
Zwiebeln	g	75	120
Knoblauchzehen	St.	2	3
Oliveöl	EL	3-4	5-6
Salz, Pfeffer schwarz			
Fenchelsaat	TL	½	¾
geschälte Tomaten (Dose 450g)	St.	1	1½
Brühe	ml	100	150
Oregano (getrocknet)	TL	½	¾
Zucker	TL	2	3
Spaghetti	g	500	750
Parmesan gerieben	g	40	60

VORBEREITEN:

1. Pilze hacken.
2. Möhren und Sellerie würfeln.
3. Zwiebel und Knoblauch hacken.
4. Fenchel im Mörser zerstoßen.

5. Tomaten grob zerkleinern und im Sieb abtropfen lassen.
6. Parmesan reiben.

ZUBEREITUNG:

1. 2 EL Öl in Pfanne erhitzen und Pilze darin hellbraun anbraten. Salzen, pfeffern und Beiseitestellen.
2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Erst Zwiebeln und Knoblauch und die etwas später zugegebenen Möhren und den Sellerie darin anschwitzen.
3. Zerstoßenen Fenchel, geschälte Tomaten, Pilze und Brühe zugeben und alles zum Kochen bringen.
4. Zugedeckt 10 Minuten sanft köcheln. Häufig umrühren.
5. Oregano zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.
6. Alles mit dem Stabmixer so zerkleinern, dass eine grobsämige Bolognese entsteht.
7. Spaghetti bissfest kochen.
8. Spaghetti mit Pilzbolognese und Parmesan servieren.