

# Spaghetti Bolognese

## Zutaten

für 6 - 8 Portionen:

- 140 g VEGAN ROYAL Soja-Mix  
Beefpaste oder Burger-Mix
- 1 große Zwiebel
- 2 - 3 Karotten
- 1 Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 L Tomatensauce oder  
passierte Tomaten

### Gewürze:

Schnittlauch, Petersilie,  
Prise Salz, Pfeffer, Knoblauch,  
Oregano, Thymian, Majoran



Serviervorschlag

## Zubereitung

- 1 140 g VEGAN ROYAL Soja-Mix Beefpaste oder Burger-Mix mit 1/4 Liter kalten Wasser verrühren und ca. fünf Minuten quellen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Zwiebel, Karotten und Sellerie fein hacken.
- 3 In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anschwitzen.
- 4 Soja-Teigmasse mit anrösten und mit 1/2 Liter Tomatensauce oder passierten Tomaten kurz aufkochen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.
- 5 Sauce mit Gewürze abschmecken.