

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sellerie-Möhren-Bolognese

Zutaten: 350 g Sellerie, 350 g Möhren, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, 1 Flasche passierte Tomaten, Olivenöl, Salz, Basilikum, Oregano, Balsamico, Stärke, Zucker

Zubereitung: Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Sellerie und Möhren grob raspeln oder fein zerhacken.

Alles zusammen in Olivenöl anbraten.

Mit etwas Stärke bestäuben und dem Passata aufgießen. Zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.

Mit 1 EL Balsamico, Kräutern und Salz abschmecken. Auch etwas zuckern. Wer mag würzt mit etwas Gemüsebrühe.

Üblich wie Bolognese auf Spaghetti servieren. Eignet sich aber natürlich auch für Lasagne, Pizzabelag oder vieles mehr.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com