

## Tagliatelle mit veganer Champignon-Bolognese

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



Platz in deinem Lieblingsessen-Repertoire, denn hier kommen unsere extra aromatischen Tagliatelle mit veganer Champignon-Bolognese!

Du möchtest dir Italienfeeling nach Hause holen? In unserem [Pasta-Guide](#) erfährst du, wie du deine Lieblingsnudeln ganz einfach selber machst.

- 1 -

Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen.

- 2 -

Champignons, Zwiebel, Möhren und Knoblauchzehen sehr fein hacken. Walnüsse in einem Hochleistungsmixer zerkleinern.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin so lange anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

- 4 -

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren hinzufügen und weitere 3-4 Minuten mitbraten. Tomatenmark, Sojasauce und italienische Kräuter unterrühren.

- 5 -

Rotwein hinzufügen und 2 bis 3 Minuten kochen, bis der Rotwein verdampft ist. Passierte Tomaten, Gemüsebrühe, Walnüsse und Hefeflocken dazugeben. Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen.

### Zutaten für 5 Portionen

450 g Champignons  
1 Zwiebel  
2 große Möhren  
2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Tomatenmark  
2 Esslöffel Sojasauce  
2 Teelöffel italienische Kräuter  
120 ml Rotwein  
800 ml passierte Tomaten  
240 ml Gemüsebrühe  
120 g Walnüsse  
2 Esslöffel Hefeflocken (optional)  
1 Lorbeerblatt  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer  
500 g Tagliatelle

**Besonderes Zubehör**  
Hochleistungsmixer

Eine richtig gute vegane Bolognese erkennst du daran, dass selbst Fleischfans nicht ihr geliebtes Hackfleisch vermissen. Hier sorgen fein gehackte Champignons und Walnüsse für täuschend echten Bolognese-Genuss. Mach