

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