



Spaghetti mit veganer Hoisin-Bolognese

mit Karotten und feinen Champignons



ca. 35min



3-4 Personen

Eins ist sicher: Pasta macht Kinder froh und Erwachsene ebenso. Daran glauben wir wirklich und haben deswegen diesen deftigen Spaghettiteller für Groß und Klein kreiert. Veganer Hack, feine Champignons und Karotten kommen zusammen mit der Hoisinsauce erstmal in die Pfanne, bevor alles dann schick mit den Spaghetti zu einem deftigen Festschmaus vereint wird.

- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 500g Champignons
- 400g veganes Hackfleisch ³
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 100ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 2 Knoblauchzehen

- 3EL Pflanzendrink
- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 881kcal, Fett 32.3g,
Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 33.1g



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in breite Scheiben schneiden.
2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. (Siehe auch Schritt 6).



Die **Zutaten** aus Schritt 1 in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 5-7Min. unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie weich sind.



Das **vegane Hack** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zum **Gemüse** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in 4-5Min. bräunlich braten. Nacheinander 3EL Pflanzendrink und 3EL Essig einrühren. Das **Tomatenmark** und die **Hoisinsauce** zugeben und in 3-5Min. duftend braten. 400ml Wasser hinzugeben, aufkochen lassen, dann bei niedriger Hitze bis zum Servieren köcheln.



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Pasta** und 2EL Margarine in die Pfanne geben und gründlich mit der **Hacksauce** vermengen. Ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Soffritto bedeutet: angebratenes Gemüse als Basis für eine Sauce. Klingt das interessant? Dann schneide das gesamte Gemüse in Schritt 1 in sehr kleine Würfel und brate sie 20-30Min. bei niedriger Hitze an. So wird deine Sauce besonders aromatisch.