

REZEPT

„Georgettas vegetarische Bolognese“

IHR BRAUCHT:

- eine dicke Karotte
- ein kleines Stück Sellerie
- zwei Esslöffel Olivenöl
- eine Zwiebel
- eine Knoblauchzehe
- 500 ml passierte Tomaten
- 200 ml Wasser
- zwei Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Oregano



Die Karotte und der Sellerie werden gehobelt und die Zwiebeln und der Knoblauch fein geschnitten. Dies wird anschließend in dem Olivenöl angebraten.

Mit dem Wasser und den passierten Tomaten ablöschen und nur noch würzen.

Nach etwa 25- 30 Minuten köcheln, sollte die Soße fertig sein.

Guten Appetit

