

## Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SPAGHETTI MIT PILZ-BOLOGNESE

#### ZUTATEN:

80-100 g Spaghetti pro Person  
20 g getrocknete Mischpilze  
1 Stk. Rüebli  
1 Stk. Knoblauchzehe  
2 Stk. Zwiebeln  
300 g braune Champignons  
2 Stk. Tomaten  
4 El Öl  
1 El Tomatenmark  
1 DL trockener Rotwein  
1 Dose stückige Tomaten, (800 g)  
3 DL Gemüsebouillon  
etwas Salz, Pfeffer  
2 El gehackter Majoran  
4 Stiele Majoran, (oder 1 Tl getrockneter)  
etwas Butter oder Bratbutter

#### ZUBEREITUNG

Pilze im Blitzhacker fein mahlen.

Rüebli schälen, in grobe Stücke schneiden und mit dem Knoblauch im Blitzhacker klein hacken. Zwiebeln fein würfeln. Champignons putzen und fein hacken. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten klein würfeln.

2 El Öl in tiefen Bratpfanne erhitzen. Pilze darin bei starker Hitze hellbraun anbraten, bis die Pilzflüssigkeit wieder vollständig eingekocht ist. 2 El Öl, Zwiebeln und Rüebli zugeben und mitbraten. Tomatenmark unterrühren.

Mit Rotwein ablöschen und bei starker Hitze vollständig einkochen lassen.

Dosentomaten, Tomatenwürfel und Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und gemahlene Pilzen würzen. Bei milder Hitze zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Gehackten Majoran zugeben.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgiessen, abtropfen lassen und mit der Sauce mischen. Mit Majoranblättchen bestreut servieren.