

Gemüse-Bolognese

Für 2 Personen

380 g Spaghetti	200 g Möhren	200 g Zucchini
125 g Pecorino	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
40 g Tomatenmark	400 g geschälte Tomaten	250 ml Gemüsefond
10 ml Rotwein	Zucker	Salz
Pfeffer		

Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und klein schneiden. Die Möhren schälen und in Streifen schneiden. Die Zucchini in Würfel schneiden. Die Pelati ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in einem Topf andünsten. Die Möhren, die Zucchini und die Pelati dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond dazugeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten schmoren. Anschließend den Rotwein dazugeben. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin gar kochen. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten, die Gemüse-Bolognese dazugeben und den Pecorino darüber reiben.

Jan Zuberbühler am 15. Februar 2011