

Rainer Sass | Spaghetti mit Gemüse-Bolognese

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Spaghetti
- 1 Stück Parmesan
- 6 Tomaten
- 3 getrocknete Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 Zucchini
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Paprikaschote
- 1 Paprikaschote
- 1 Knolle Fenchel
- 1 Zitrone
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Basilikum
- 3 Zweige Thymian
- 1/2 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Chili
- Cayennepfeffer
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in feine Würfel und Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten enthäuten und grob hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter mit Küchengarn zusammenbinden.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin farblos anschwitzen. 2/3 der Gemüse hinzufügen und ebenfalls leicht rösten. Frische und getrocknete Tomaten dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Den Kräuterstrauß und nach Geschmack etwas Chili oder Cayennepfeffer hinzufügen.

Das Gemüse bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren. Nach Bedarf etwas Brühe oder Wasser hinzufügen. Die Gemüse-Bolognese sollte eine sämige Konsistenz haben und nicht zu flüssig sein.

Den Kräuterstrauß entfernen, das restliche Gemüse in den Topf geben und verrühren. Alles nochmals 5 Minuten köcheln lassen, sodass die Bolognese zum Teil aus gekochten und zum Teil aus knackigen Gemüsewürfeln besteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Spaghetti in ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung garen.

Die Bolognese entweder auf die Spaghetti geben oder vor dem Servieren mit den Nudeln vermengen.
Am Tisch noch reichlich Parmesankäse darüber reiben.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Sass: So isst der Norden