



Pilz-Bolognese

Zubereitung:

- Pilze grob hacken. Auf einem Backblech ausgebreitet im heißen Ofen bei 50° Umluft 30 min. trocknen lassen. Inzwischen Möhren und Staudensellerie putzen und Zwiebel schälen, alles fein würfeln.
- Öl in einem weiten Topf erhitzen, Pilze zugeben und bei starker Hitze hellbraun rösten. Zwiebel und Gemüse zugeben und 4 min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Lorbeerblätter zugeben. Rosmarinnadeln und Thymian fein hacken und untermischen. Tomatenmark unterrühren. Tomaten zugeben und grob zerstoßen. 400 ml Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Paprikapulver würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 min. schmoren.
- Spagetti nach Packungsbeilage kochen. Die abgetropften Spagetti in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen und mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 500g gemischte Pilze von Brinker's Pilzdiele
 - 2 Möhren
 - 2 Stangen Staudensellerie
 - 1 Schalotte
 - 4 EL Olivenöl
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 4 Stiele Thymian
 - 1 EL Tomatenmark
 - 850 g geschälte Tomaten
 - Salz, Pfeffer, Zucker
 - 1 TL Paprikapulver edelsüß
 - 400 g Spagetti
 - 100 g ger. Hartkäse