

TOFU ROSSO

BOLOGNESE



1. Tofu Rosso mit der Gabel zerbröseln. Gemüse fein würfeln, Blattpetersilie fein hacken.
2. Die Tofu Rosso-Brösel in Olivenöl kurz anbraten. Das Gemüse, bis auf die Tomaten, zugeben und unter Rühren 5 min mitbraten, bis es rundum gebräunt ist.
3. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit dem Balsamico-Essig und den Tomatenstückchen ablöschen.
4. Die Soße mit den Gewürzen und der Gemüsebrühe verfeinern und bei schwacher Hitze 15 min köcheln lassen.
5. Nudeln zubereiten (zum Beispiel Zoodles aus Zucchini, wie auf dem Bild, oder herkömmliche Spaghetti).
6. Pasta auf vier Tellern anrichten und die Tofu-Bolognese darüber verteilen. Mit der gehackten Petersilie garnieren.



2 Pckg.	Taifun Tofu Rosso
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	kleine Karotten
2	Stangen Staudensellerie
5	Tomaten
1 EL	Blattpetersilie
5 EL	Olivenöl
3 EL	Tomatenmark
2 EL	Balsamico-Essig
1 TL	getrockneter Oregano und Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	körnige Gemüsebrühe
500 g	Nudeln (z.B. Spaghetti oder Zoodles)



Rezept für veganen Parmesan gibt's beim Minz-Risotto auf der vorangehenden Doppelseite.