

# Spaghetti mit Soja-Bolognese

### Zutaten:

- 150 g Soja-Faschiertes (Sojagranulat)
- 500 g Spaghetti
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 100 g Karotten, klein würfelig
- 100 g Sellerie, klein würfelig
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Glas/Dose Tomaten in Stücken
- 2 EL Öl
- ½ TL Thymian
- ½ TL Oregano
- Salz, Pfeffer
- 100 g Hartkäse, gerieben



### Zubereitung:

Soja-Faschiertes mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten quellen lassen; danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Karotten- und Selleriewürfel darin anrösten, Soja-Faschiertes zugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark und geschälte Tomaten dazu geben und gut verrühren.

Thymian und Oregano zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit der Bolognese anrichten und mit geriebenem Käse bestreuen.

