

Rezept für Groove:Noodles

Adaptiert von Rüdiger Schoeller, nach einem Rezept von Tim Mälzer,
(Bolognese vegetarisch)

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|---------|---|
| 40 dag | Nudeln (Spaghetti oder Penne) |
| 3-4 dag | getrocknete Steinpilze |
| 1 | mittelgroße Karotte in kleine Würfel schneiden |
| 2 | Zwiebeln in kleine Würfel schneiden |
| 1 | fingerdicke Schnitte Knollensellerie in kleine Würfel schneiden |
| 1-2 | Stangen Stangensellerie in kleine Würfel schneiden |
| 2 | Zehen Knoblauch |
| 1 Dose | Tomaten in Stücken (425 g) |
| | Salz, Pfeffer |
| 1-2 | Lorbeerblätter |
| | Rosmarin, Thymian, Neugewürz nach Geschmack |
| 1 | Teelöffel Paprika edelsüß |
| 1 | Teelöffel Zucker |
| 2 | Esslöffel Tomatenmark |
| 1/8 l | Rotwein |
| 1 | Suppenwürfel |

Zubereitung:

Steinpilze bei mittlerer Hitze in etwas Öl leicht anrösten. Rühren, denn sie werden schnell schwarz. Wenn die Pilze anfangen zu duften, herausnehmen und in der gleichen Pfanne bei starker Hitze die Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch hell anrösten. Kleingeschnittene Rosmarinnadeln dazugeben.

1 Teelöffel Zucker karamellisieren lassen, Paprika und 2 Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und mit dem Wein ablöschen. Den Wein vollständig einreduzieren lassen.

Dosentomaten und den Suppenwürfel hinzufügen und ca. 25 Min köcheln lassen.

Kurz vor Kochende Lorbeerblätter, Thymian und Neugewürz hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer und Zucker abschmecken.