

## Spaghetti Vegi-Bolognese

Mengen und Zutaten	Arbeitsablauf	Geräte
<b>4 Pers</b>		
500g Spaghetti Salz  Suppengrün Paprika Sojaschnetzel Mais Cocktail Tomaten Olivenöl Tomatenmark Passierte Tomaten	<p>Wasser in einem großen Topf zum Kochen Bringen            Prise Salz in das Kochende Wasser geben            Spaghetti vorsichtig in das kochende Wasser geben            Gelegentlich umrühren</p> <p>Sojaschnetzel in Brühe weich werden lassen            Das Suppengrün fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten.            Paprika Schneiden und hinzugeben            Weiche Sojaschnetzel hinzugeben und anbraten            Mit Passierten Tomaten übergießen            Mit Tomatenmark andicken            Mais und halbierte Tomaten hinzugeben und mit Deckel köcheln lassen</p>	Topf, Deckel  Kochendes Wasser, Schüssel  Küchenmesser Schneidebrett Pfanne Pfannenwender Deckel
	Anrichten	Teller