

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

36 PERC

KÖNNYŰ

200 gramm Garden Gourmet Sensational Mince
25 dekagramm tészta
2 darab sárgarépa
1 darab zeller
20 dekagramm szeletelt gomba
80 dekagramm paradicsom
1 darab vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
2 evőkanál paradicsompüré
1 csipet szerecsendió
2 evőkanál olívaolaj
1 csipet frissen őrölt bors
5 dekagramm vegán termék sajt helyettesítésére
2.5 dekagramm friss bazsalikomlevél

Mondj igent a bolognai spagettire, vegánként is!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Párold meg olajon a zöldségeket, majd add hozzá a többi hozzávalót

Melegítsd fel az olívaolajat, majd párold üvegesre az apróra vágott vöröshagymát, sárgarépát, zellert, fokhagymát és gombát. 5-10 perc múlva, amikor minden puhára fő, a Sensational Mince kivételével add hozzá a többi hozzávalót is (aprított paradicsom), és főzd további 15-20 percen át, amíg be nem sűrűsödik, ízesítsük szerecsendióval és fekete borssal.

2. Főzd ki a tésztát

Készítsd el a tésztát a csomagoláson lévő útmutató szerint. A főzővízből tegyél félre 3-4 evőkanálnyi.

3. Keverd össze a Sensational Mince-t a raguval

Keverd össze a Garden Gourmet Mince-t a paradicsomszósszal, és főzd 3-4 percen át. Szükség esetén a tészta főzővizével hígíthatod.

4. Tálald reszelt vegán sajttal és bazsalikommal

Tálaláskor szórd meg a bolognai spagetti tetejét reszelt vegán termékkel és bazsalikommal.

CULINARY TIP

#GGtipp

Ha nincs időd elkészíteni a bolognai mártást, válassz olyan paradicsomszószot, ami hozzáadott zöldségeket is tartalmaz, vagy adj hozzá egy kis reszelt sárgarépát, és fagyasztott zöldborsót. Ha teljes kiőrlésű lisztből készült tésztával készítjük, az étel rosttartalmát még jobban növelhetjük.

Recipe created by GARDEN GOURMET

**TOVÁBBI RECEPTÉKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**