

# Vegetarische Bolognese



## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Zucchini
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Beutel Sojaschredder oder Sojaschnetzel
- 1 Glas Alnatura Kräuter
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 Prise Salz
- 1 TL Paprika

## Zubereitung:

Das Gemüse in ca. 5 mm Stücke schneiden und in einem Topf in etwas Öl anbraten. Den Sojaschredder im heißen Wasser aufquellen lassen. Die Tomaten-Kräuter Soße, Salz und Paprika zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen. Mit Kräuter der Provence, etwas Salz und Paprika würzen.

## Zeit:

ca. 30 Minuten