

## Sellerie-Möhren-Bolognese



### Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Knollensellerie
- 350 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Flasche passierte Tomaten
- Olivenöl
- Salz
- Basilikum
- Oregano
- Balsamico
- Stärke
- Zucker
- 500 g Spaghetti

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Sellerie und Möhren zerhacken. Je nach Geschmack kann das Gemüse auch geraspelt werden.

Alles zusammen in etwas Olivenöl anbraten. Mit der Stärke bestäuben und die passierten Tomaten aufgießen. Zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse die gewünschte Festigkeit erreicht hat.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen.

Die Soße mit 1 EL Balsamico, Kräutern und Salz abschmecken. Auch etwas zuckern. Wer mag würzt mit Gemüsebrühe. Auf den Spaghetti servieren.

**Tipp: Die Bolognese eignet sich auch für Lasagne oder als Pizzabelag. Für Letzteren das Gemüse möglichst fein hacken.**

Rezept: Gemüse bringt's, Foto: Kirstin Oelgemöller