

PAD SPAGHETTI BOLOGNESE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 EL Tomatenmark
1 TL Gemüsebrühe Pulver
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
500 ml passierte Tomaten
50 ml Wasser
1 Karotte
200 g Spaghetti Nudeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Oregano
Basilikum Frisch
Thymian
10 Cocktailtomaten
1 EL Parmesan



ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel fein schneiden, Pad grob hacken
2. Knoblauch hacken und Karotten mit einer groben Reibe zerkleinern
3. Die Zwiebeln und das Pad mit Olivenöl in einer Pfanne schön bräunen
4. Karotten, Tomatenmark und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten, mit Wasser und passierten Tomaten aufgießen
5. Mit Thymian, frisch gehackten Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken
6. Nudeln laut Packungsanleitung kochen
7. Cocktailtomaten in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und zusammen mit den Nudeln und dem Sugo anrichten
8. Mit Parmesan bestreuen