



## Gemüsebolognese

 10 Portionen

### Zutaten

---

2,5 Zucchini  
3 rote Paprika  
4 Karotten  
500g Champignons  
3 Knoblauchzehen  
3 Zwiebeln  
5 Dosen gehackte Tomaten  
10 EL rotes Pesto  
5 TL Brühe  
7 EL Tomatenmark  
etwas Basilikum  
200g Fetakäse

---

*Guten Appetit!*



### Zubereitung

---

Gemüse und Champignons waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, dann auch das restliche Gemüse dazu. Salzen, pfeffern und unter rühren noch ein etwas anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mit braten. Dann die Dosentomaten hinzufügen und gut umrühren. Deckel auflegen und solange auf niedriger Stufe köcheln, bis das Gemüse weich ist und beim Umrühren eine saucenartige Konsistenz entsteht. Mit Gemüsebrühe und Pesto abschmecken. Dazu passen Nudeln aber auch Reis. Mit etwas Basilikum und Feta bestreuen und servieren.