

# Vegetarische Rezepte

## Farfalle Mit Gemüsebolognese

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Hauptspeise, Nudel, Teigwaren, Vegetarisch

---

100 g Karotten	1	geh. TL Mehl
50 g Sellerie	100 ml	Rotwein (*)
50 g Petersilienwurzel	100 ml	Gemüsebrühe
50 g Zwiebel	1	Essl. Petersilie, fein gehackt
50 g Lauch	1	Essl. Basilikum, fein gehackt
100 g Tomaten	50 g	Parmesan, frisch gehobelt
200 g Farfalle oder eine - ähnliche Nudelsor		Salz, Pfeffer Olivenöl, Butter

---

(\*) kann man auch weglassen, dann einfach die doppelte Menge Gemüsebrühe verwenden. Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Lauch putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und fein würfeln.

Die Farfalle in Salzwasser al dente kochen und abschütten.

Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel hinzufügen und gut durchschwenken. Lauch und Tomaten mit Mehl bestäuben und noch einmal gut durchschwenken. Mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen.

Farfalle in etwas Butter anschwanken, anrichten und mit der Sauce übergießen. Parmesan darüber streuen und servieren.