

Bolognese

Created by Lennart



Ingredients

- je 200g Räucher- und Naturtofu
- Zwiebeln
- Champignons
- Karotten
- Staudensellerie
- Knoblauch
- 4EL Sojasauce
- 75g Tomatenmark
- 200ml trockener Weißwein
- 1TL Paprikapulver, scharf
- Gemüsebrühe
- Tymian

Cooking

Tofu mit den Händen zerbröseln und bei starker Hitze mit viel Öl braten, später die Zwiebeln und noch später das restliche Gemüse dazugeben.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und für mindestens eine Stunde, besser länger, köcheln lassen und immer wieder mit Wasser aufgießen.