

REZEPT DER WOCHE

KW 48 25.11. – 01.12.2024

Limnen-Bolognese

(Für einen großen Topf Sauce etwa 2,5 l)



Das brauchen Sie:

3	Möhren	(Art.Nr. 300)
1 St.	Lauch (ohne Grün)	(Art.Nr. 406)
2	Zwiebeln	(Art.Nr. 400)
5	Knoblauchzehen	(Art.Nr. 410)
1	Pastinake	(Art.Nr. 314)
80 ml	Sojasauce	(Art.Nr. 8422)
150 ml	Rotwein	(Art.Nr. 12828)
2 EL	Tomatenmark	(Art.Nr. 17071)
1 Dose	Tomatenstücke	(Art.Nr. 17125)
1 EL	Kräuter der Provence	(Art.Nr. 8371)
0,8 L	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8045)
250 g	gelbe Limnen	(Art.Nr. 5098)
0,5 kg	Fusilli	(Art.Nr. 6252)
	Salz, Zucker und Olivenöl	

Und so geht's:

Limnen gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Gemüse schälen und klein schneiden oder im Mixer zu kleinen Stückchen verarbeiten. Karotten, Pastinaken und Limnen in Olivenöl anbraten, nach 5 Minuten Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und Röstaromen entstehen lassen. Salz, Zucker und Tomatenmark zugeben, kurz mitbraten, dann mit Rotwein ablöschen und einkochen.

Sojasauce hinzufügen und erneut einkochen. Gemüsebrühe, gehackte Tomaten und Kräuter einrühren, 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken. Nudeln kochen und servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de