

Gemüsebolognese

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Stange Lauch
- 1 Kohlrabi
- 300g Tomaten aus der Dose
- 75 g Tomatenmark
- 50 ml Gemüsebrühe
- Jodsalz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Thymian

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und im Öl glasig dünsten. Möhren putzen, in feine Scheiben schneiden und ca. 5 Minuten mit dünsten. Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Kohlrabi putzen und fein würfeln. Lauch, Kohlrabi, Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrühe zu den Möhren geben und weitere 10 Minuten garen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.