



Sellerie Karotten Bolognese

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

1/2	Knollensellerie
3	Karotten
1 kleine	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
300 g	Bio-Tomaten, passiert oder gehackt
ein Stängel	Basilikum
ca. 5 Blätter	Oregano
	Salz
	Pfeffer
	Koriander
	Öl

ZUBEREITUNG

Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und möglichst fein hacken.

Nun alles zusammen bei mittlerer Hitze einige Minuten in etwas Öl in der Pfanne anbraten. Dabei darauf achten, dass der Knoblauch nicht verbrennt.

Anschließend die Tomaten samt Saft hinzugeben und köcheln lassen bis alles weich ist und die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Nun noch mit Salz, Pfeffer und Koriander (evt. etwas Zucker) abschmecken. Zum Schluss Basilikum und Oregano hacken und hinzugeben.

Je nach Saison kann man natürlich auch frische Tomaten verwenden!
Eine schmackhafte Alternative zu Karotten wären auch Kohlrabis.

VEGETARISCH | Pfannengericht