

## Rezept

# Spaghetti mit Pilz-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti mit Pilz-Bolognese, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> gemischte Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Shiitakepilze, Champignons, Austernpilze)	<b>1</b> Möhre
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>3 Zweige</b> Thymian (ersatzweise ½ TL getrockneter)
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>2 TL</b> Tomatenmark
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 Dose</b> geschälte Tomaten (400 g Füllgewicht)
<b>1</b> Pfeffer	Salz
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>½ TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>50 g</b> geriebener italienischer Hartkäse	<b>250 g</b> Spaghetti

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 - 3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, evtl. anhaftende Sand- und Erdreste mit Küchenpapier abreiben. Von den Shiitakepilzen den Stiel entfernen, bei den übrigen trockene Stielenden abschneiden. Alle Pilze klein würfeln.
2. Die Möhre schälen, den Sellerie waschen. Beide putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen, Nadeln bzw. Blättchen abstreifen und fein hacken.
3. In einem breiten Topf das Öl erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze ca. 5 Min. hellbraun anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Zwiebel- und Gemüsewürfel dazugeben und ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten, aber nicht bräunen. Knoblauch und Tomatenmark unterrühren und kurz andünsten. Lorbeer, Rosmarin und Thymian zufügen. Tomaten samt Saft dazugeben, die Tomaten mit einem Kochlöffel zerdrücken. Brühe dazugießen und alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker würzen. Die Pilz-Bolognese aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 25 - 30 Min. schmoren.
4. Inzwischen in einem großen Topf 2,5 l Wasser aufkochen und 2 ½ TL Salz zufügen. Spaghetti im kochenden Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Die Pilz-Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln auf Tellern anrichten. Den Hartkäse obendrauf streuen.