

LECKERSCHMECKER

Walnuss-Pilz-Bolognese

Portionen: 4 Portionen

Adrianna



Vorbereitungszeit
15 Min.

Zubereitungszeit
20 Min.

Gesamtzeit
35 Min.

Zutaten

Für die Walnuss-Pilz-Bolognese:

200 g Walnüsse

200 g Champignons

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

1 TL getrockneter Oregano

1 TL getrocknetes Basilikum

1 Karotte (optional)

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Soße:

2 Dosen gehackte Tomaten (à 400 g)

Außerdem:

400 g Vollkornspaghetti oder Linguine

Zubereitung

1. Walnüsse, Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark, Oregano, Basilikum sowie optional die Karotte in einem Mixer grob zerkleinern. Die Masse sollte an Hackfleisch erinnern und nicht zu fein werden.
2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Walnuss-Pilz-Mischung darin 8–10 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt und krümelig wird.
3. Die gehackten Tomaten dazugeben. Eine der Dosen mit etwa 100 ml Wasser ausspülen und ebenfalls in die Pfanne geben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 10 Minuten köcheln lassen.
5. Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.
6. Den frischen Basilikum grob hacken und unter die Soße rühren.

Zubehör

1 Pfanne(n) 

7. Die gekochten Nudeln direkt mit der Bolognese vermengen oder die Soße darübergeben.

8. Sofort servieren.

Viel Spaß und lass es dir schmecken!
QR-Code scannen und Walnuss-Pilz-
Bolognese noch einmal online
ansehen:

