

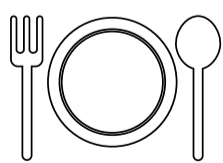


# BIO PENNE mit NUSSBOLO

3,72 € pro Portion

## ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 große Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1/4 TL Zimt
- 134 g Nuss-Bolognese
- 500 ml Tomaten Passata
- 500 g Ur-Dinkel Penne
- 4 TL faires Pasta-Topping



4



25 Min



Vegan

Alle Produkte im Sortiment von Tante Resi

außer Gemüse



## ZUBEREITUNG



Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne glasig anbraten



Tomatenmark, Zimt und Nuss-Bolo zugeben und kurz mitbraten. Nebenbei Nudelwasser aufsetzen



Passata zur Bolo und bei niedriger Hitze 10 - 15 Min köcheln, nach belieben Wasser hinzufügen



Penne in Salzwasser al dente kochen



Anrichten und nach Geschmack mit fairem Pasta-Topping garnieren

**BUON APPETITO!**

[www.tanteresi.de](http://www.tanteresi.de)