

# Bolognese mit Nüssen und Pilzen



## Zutaten:

150g Nüsse, fein gehackt (zB. Hasel- oder Walnüsse)

150g Champignons

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

750g frische Tomaten, geschnitten (oder gestückelte Tomaten aus der Dose)

Etwas Öl zum Anbraten

Kräuter

Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Nüsse fein hacken, ohne Öl anbraten, und wieder beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, und mit etwas Öl andünsten. Anschließend die gesputzten und geschnittenen Pilze begeben und kurz mitdünsten, wenig später auch die gerösteten Nüsse und die geschnittenen Tomaten hinzugeben. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben abschmecken. Alles noch kurz köcheln und mit einer Pasta nach Wahl anrichten.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>