

# Auberginen Bolognese Bella Italia

## Zutaten

2 kleine bis mittlere Auberginen  
2 Pkg. Räuchertofu, *glutenfrei (Alnatura od. Bio DM)*  
2 Dosen Tomaten, *geschält & gewürfelt (je 400 g)*  
150 ml Rotwein, *vegan*  
1 große Zwiebel  
6 EL Tomatenmark  
4 EL Olivenöl  
3 EL Tamari  
3 Knoblauchzehen  
2 EL gemischte italienische Kräuter, *getrocknet*  
1 EL Basilikum, *frisch und gehackt*  
1 TL Rauchpaprika, *mild*  
Rauchsalz  
Pfeffer, *schwarz*

## Zubereitung

Den Räuchertofu in Scheiben schneiden und dann mit einer Gabel krümelig zerdrücken. Zwiebel fein- würfeig schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken, die Auberginen in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Den Tofu solange im Olivenöl unter Rühren anbraten, bis er beginnt teilweise braun zu werden, mit der Tamari ablöschen. Nun Zwiebel dazugeben und weiter rühren bis er glasig ist, nun mit dem Wein ablöschen. Die Auberginen, Rauch- salz, Pfeffer und den Knoblauch dazugeben und weiter anbraten bzw. rühren bis die Auberginen be- ginnen glasig und etwas weich zu werden. Nun die itailienischen Kräuter, die Tomatenstücke und das Tomatenmark begeben, 10 min köcheln lassen, dabei immer wieder ümrühren. Das Sugo ab- schmecken und zum Schluss noch das Basilikum begeben und zu frisch gekochten Nudeln und nach Wunsch mit veganem Parmesan servieren.