Hauptgericht

Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen an würziger, veganen Bolognese

Zutaten:

900 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 EL Kartoffelstärke
1 EL Rosmarin getrocknet
1 Pr. Muskat frisch
Oregano 1 EL getrocknet
2 EL Sahne Sojasahne
Salz
1 EL Fenchelsamen
1 TL Kreuzkümmel
Pfeffer
2 l Wasser
220 ml Öl
2 St. Zwiebeln groß
4 EL Sojasauce dunkel
10 EL Tomatenmark
2 St. Karotten
7 EL Hefeflocken
1 Bund Basilikum
3 St. Lorbeerblatt
8 St. Knoblauchzehen
250 g Soja-Granulat
2 St. Zucchini
2 St. Paprika, rot
Thymian 1 EL getrocknet

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 20 Min. garkochen, auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Kartoffelstärke und Soja-"Sahne" hinzugeben. Den Teig (von Hand) gut kneten. Mit Salz, Muskatnuss, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Falls die Masse noch nicht genug zusammenhält, zusätzlich Kartoffelstärke hinzufügen. 8 kleine Bällchen formen und mit der Hand so plattdrücken, so dass schöne Plätzchen entstehen.Die Plätzchen in reichlich Ol ausbacken, bis sie goldbraun sind. Zwiebeln kleinschneiden. Karotte klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln mit Karotten, Thymian und Lorbeerblättern dazugeben. Mindestens 10 Min. andünsten. Mit Sojasauce ablöschen.Soja-Granulat hineingeben und gut umrühren. 1,5l Wasser dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und auf kleiner Flamme köcheln lassen.Zucchini und Paprikaschoten waschen, würfeln und in den Topf mit Tomatenmark, Cumin und Fenchelsamen geben. Umrühren und das restliche Wasser dazugeben. Mit Salz abschmecken, circa 15 Min. auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen. Ganz zum Schluss Basilikum hacken und Hefeflocken großzügig zugeben.Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen an würziger, veganen Bolognesen auf Tellern anrichten und servieren.