Vegetar Bolognese

4 pers.

**Ingredienser**

* 1 [løg](https://www.valdemarsro.dk/tag/loeg/), finthakket
* 2 fed [hvidløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvidloeg/), finthakket
* 250 g [champignon](https://www.valdemarsro.dk/tag/champignon/), finthakket
* 1 tsk [timian](https://www.valdemarsro.dk/tag/timian/), tørret
* 1 tsk røget [paprika](https://www.valdemarsro.dk/tag/paprika/)
* 1 [squash](https://www.valdemarsro.dk/tag/squash/), groftrevet
* 3 stængler [bladselleri](https://www.valdemarsro.dk/tag/bladselleri/)
* 75 g soltørrede [tomater](https://www.valdemarsro.dk/tag/tomater/)
* 1 dåse hakkede [tomater](https://www.valdemarsro.dk/tag/tomater/)
* 2 spsk rød [balsamico](https://www.valdemarsro.dk/tag/balsamico/)
* 50 g røde [linser](https://www.valdemarsro.dk/tag/linser/)
* 1 dl [rødvin](https://www.valdemarsro.dk/tag/roedvin/), eller grøntsagsboullion
* 1 spsk frisk [rosmarin](https://www.valdemarsro.dk/tag/rosmarin/), finthakket
* salt
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet
* [olie](https://www.valdemarsro.dk/tag/olie/) til stegning

Tid: 30 minutter

**Fremgangsmåde**

Sauter løg og hvidløg i olie til de er klare og bløde. Tilsæt finthakkede champignon og sauter under omrøring og høj varme.

Tilsæt derefter alle de andre ingredienser. Sæt låg på, skrue ned for varmen og lad retten simre sagte i 15 minutter, hvorefter den smages til og simre i yderligere 10 minutter mens pastaen tilberedes.