

### Bolognese Hoppelhase

Zutaten für 4 Personen:

700 g Spaghetti  
400 ml Karottensaft  
800 g Karotten

250 ml Gemüsebrühe  
2 Zwiebeln  
1 Stk. Mozzarella

3 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer und Paprikagewürz

#### Zubereitung:

1. Nudelwasser zum Kochen bringen. Währenddessen Zwiebeln und Möhren schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Beide Zutaten kurz in Öl andünsten und würzen.
2. Mit Möhrensaft und Brühe ablöschen. 3-5 Minuten köcheln lassen. Die Möhren sollten am Ende noch etwas Biss haben.
3. Die Nudeln in das kochende Nudelwasser geben und fertig zubereiten.
4. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein hacken. Die Nudeln mit der Soße auf einen Teller geben und den Käse darüber streuen.