Vegetarische Pilzbolognese mit Pasta

Zutaten (ca. 8 Portionen)

500 g weiße und braune Champignons	und
100 g Pfifferlinge	kleinhacken und in etwas
Olivenöl	in der Pfanne anbraten und reichlich salzen. Braten bis die Pilze etwas dunkel werden.
3 kleingewürfelte Staudensellerie,	
1 kleingewürfelte Möhre und	
1 klein gewürfelte Zwiebel	dazu geben, etwas salzen.
2 kleingehackte Knoblauchzehen und	
3 EL Tomatenmark	hinzugeben und kurz mit anbraten. Dann mit
100 ml Rotwein	ablöschen, mit
500 ml Passata und	
500 ml Wasser	auffüllen,
2 Lorbeerblätter	dazu und mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann
100 ml Sahne	einrühren. Zwischenzeitlich
500 g Pasta	in gesalzenem Wasser kochen. Wir haben Penne genommen.
Bolognese und Pasta	portionsweise in der Pfanne durchschwenken. Mit etwas
Honig	süßen.
Parmesan o.ä. geriebener Hartkäse	hinzufügen, schwenken, fertig!