Spaghetti mit weißer Bolognese

1 Möhre **200 g Knollensellerie**	Schälen
1 Stange Porree	Putzen, waschen und klein schneiden. Alles Gemüse in einem Standmixer fein zerkleinern.
2 Zwiebeln	Schälen und würfeln.
4 ungebrühte grobe Bratwürste á ca. 120 g	Aus der Haut drücken und grob hacken.
2 EL Öl	Öl in der Pfanne erhitzen und Wurstbrät darin unter Wenden ca. 6 Minuten braten. Nach 2 Minuten die Zwiebeln und Gemüse dazugeben.
Salz **Pfeffer** **150 ml Gemüsebrühe** **100 ml trockener Weißwein** **300 g Schlagsahne**	Würzen. Alles zugeben, ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen
400 g Spaghetti	In kochendem Salzwasser zubereiten. Abgießen, gut abtropfen lassen. Mit Bolognese vermengen. In Schalen anrichten.
75 g Parmesan-Käse (Stück) **Oregano**	Käse hobeln. Auf Nudel-Bolognese geben und mit Oregano garnieren.