



Spaghetti Bolognese

😊 6 Portionen

🕒 30 min zubereiten
1 h kochen

🍴 Hauptspeisen

ZUTATEN

für die Sauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
¼ Sellerieknolle
1 EL Butter zum Braten
etwas Olivenöl zum Braten
600 g gemischtes Hackfleisch
2 Dosen gehackte Tomaten
100 ml Brühe
1 EL Tomatenmark
2 EL Ketchup
1 TL Majoran
1 TL Petersilie
½ TL Zucker
2 TL Mehl
Salz & Pfeffer

außerdem

Spaghetti
(etwa 120 g pro Person)
geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und Knoblauch pressen. Karotten und Sellerie fein reiben.

Einen großen Topf mit Butter und Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Karotten und Sellerie dazugeben, alles ein paar Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hackfleisch dazugeben und gut anbraten bis es durch ist. Ich zerbröckle das Hackfleisch immer mit einer Gabel, damit keine großen Klumpen bleiben.

Dosentomaten, Brühe, Tomatenmark, Ketchup, Majoran, Petersilie und Zucker in den Topf geben, alles gut verrühren und mit Salz würzen. Für eine Stunde bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze kochen lassen.

Mehl mit etwas Wasser vermengen und in die Sauce einrühren. Dadurch dickt die Sauce leicht an und wird schön cremig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. Die Nudeln und die Sauce Bolognese auf Teller anrichten, mit Parmesan garnieren.

NOTIZEN

Die Sauce eignet sich super zum Einfrieren.