

Spaghetti Bolognese

Für ca. 6 Portionen brauchst Du

1	Zwiebel	pellieren und fein würfeln.
1	Knoblauchzehe	abziehen, sehr fein hacken.
1-2	Möhren	mit einem Sparschäler schälen und auf einer Reibe Raspel oder in Würfel schneiden.
1/2	Lauchstange	putzen, waschen und in Stücke schneiden.
1/2 Bund	Petersilie	waschen, grobe Stängel entfernen, Blätter fein mit einem Messer hacken und zur Seite stellen.
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen,
400 g	Hackfleisch	zugeben und krümelig anbraten.
		Die Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Lauch zugeben und mit braten.
2 EL	Tomatenmark	dazugeben und kurz mitschmoren,
1 gr. Dose	Tomatenstücke	zugeben.
	Pfeffer	Mit
	Salz	und
	Zucker	und
3 TL	ital. Kräuter z.B. Thymian, Rosmarin, Basilikum	würzen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten einkochen.
		Gehackte Petersilie unterrühren.
		In der Zwischenzeit in einem großen Topf mit Deckel zum Kochen bringen, zugeben.
4 L	Wasser	in das sprudelnde Wasser geben, mit einem Kochlöffel umrühren und ohne Deckel „al dente“, das bedeutet bissfest garen.
2 TL	Salz	Die Zeitangabe findest du auf der Verpackung.
1 P.	Spaghetti	Nudel in ein großes Sieb im Spülbecken abgießen.
	Parmesankäse	Spaghetti mit der Sauce und nach Wunsch mit servieren.