Spaghetti Bolognese

Für ca. 6 Portionen brauchst Du

1	Zwiebel	pellen 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.
		Mit
	Pfeffer	und
	Salz	
	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
4 L	Wasser	zum Kochen bringen,
2 TL	Salz	zugeben.
1 P.	Spaghetti	in das sprudelnde Wasser geben, mit einem Kochlöffel umrühren und ohne Deckel „al dente“, das bedeutet bissfest garen. Die Zeitangabe findest du auf der Verpackung. Nudel in ein großes Sieb im Spülbecken abgießen.
	Parmesankäse	Spaghetti mit der Sauce und nach Wunsch mit servieren.