Rezept

Bolognese alla mamma

Ein Rezept von Bolognese alla mamma, am 02.06.2025

Zutaten

1 Bund	Suppengrün
4	Zwiebeln
4 EL	Olivenöl
400 g	gemischtes Hackfleisch
225 ml	Gemüsebrühe
1 TL	getrockneter Oregano
	Pfeffer
4 Stängel	Basilikum
2-3	Möhren
2	Knoblauchzehen
1 TL	Zucker
2-3 EL	Tomatenmark
2 kleine Dosen	stückige Tomaten (à 400 g)
	Salz
400 g	Spaghetti
	Parmesan zum Servieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen und waschen bzw. schälen und fein würfeln. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, zuerst Zwiebeln und Knoblauch, dann das vorbereitete Gemüse darin unter Rühren anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen.

2. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren kräftig anbraten, bis es krümelig ist. Das Tomatenmark unterrühren. Mit 100 ml Brühe ablöschen und ca. 10 Min. schmoren. Danach die Dosentomaten und die übrige Brühe unterrühren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 50 Min. schmoren lassen, dabei sollte die Flüssigkeit etwas einkochen.

3. Rechtzeitig vor dem Ende der Garzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, auf Teller verteilen und mit der Bolognese servieren. Mit Basilikum garnieren und nach Belieben mit etwas Parmesan bestreuen.