

Rezept

One Pot Spaghetti bolognese

Ein Rezept von One Pot Spaghetti bolognese, am 30.03.2023

Zutaten

1 Möhre (ca. 100 g)	1 Stange Staudensellerie (ca. 80 g)
100 g Kirschtomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
3 Stiele Petersilie	2 EL Olivenöl
250 g Rinderhackfleisch	Salz
200 g Spaghetti (Kochzeit 8 - 10 Min.)	¼ TL Chiliflocken
250 ml passierte Tomaten (Passata)	50 ml Rotwein
Pfeffer	frisch geriebener Pecorino zum Servieren (ersatzweise Parmesan)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen, der Länge nach vierteln, anschließend quer in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen, waschen, längs vierteln und quer in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Rosmarin und die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Petersilienblätter abzupfen und mit den Stielen beiseitelegen.
2. Das Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin bei starker Hitze ca. 3 Min. unter Wenden braun und krümelig anbraten. Möhre, Sellerie, Tomaten, Schalotte und Knoblauch dazugeben und 1 Min. weiterbraten. Mit 1 TL Salz würzen.
3. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Die Spaghetti, den Rosmarinzweig, die Petersilienstiele und die Chiliflocken dazu- geben. Die passierten Tomaten, den Rotwein und 450 ml kaltes Wasser dazugießen. Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
4. Die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 12 - 15 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
5. Den Rosmarinzweig und die Petersilienstiele entfernen. Die Petersilienblätter fein schneiden und unter die Nudeln mischen. Die Spaghetti bolognese großzügig mit Pfeffer würzen und sofort servieren. Geriebenen Pecorino dazu reichen.