

Rezept

# Sauce bolognese mit Oregano zu Butternudeln

Ein Rezept von Sauce bolognese mit Oregano zu Butternudeln, am 27.04.2024

## Zutaten

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>1</b> große Zwiebel (ca. 150 g)  | <b>1</b> große Knoblauchzehe                               |
| <b>1</b> Möhre (ca. 100 g)          | <b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 100 g)                 |
| <b>3 EL</b> Olivenöl                | <b>600 g</b> gemischtes Hackfleisch (von Schwein und Rind) |
| <b>3 EL</b> Tomatenmark             | Salz   |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  | <b>100 ml</b> kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon  |
| <b>2</b> Dosen Pizzatomen (à 400 g) | <b>1 Stück</b> Parmesanrinde                               |
| <b>2</b> Stängel Basilikum          | <b>2 Zweige</b> Oregano oder 2 Prisen getrockneter         |
| Chiliflocken                        | <b>500 g</b> Spaghetti                                     |
| <b>2 EL</b> Butter                  | frisch geriebener Parmesan                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1100 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Möhre und den Knollensellerie putzen und schälen. Beides in feine Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen, das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze 10 Min. anbraten. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch dazugeben, 4 Min. weiterbraten. Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und alles noch 3 Min. rösten. Mit Rotwein ablöschen, ca. 1 Min. einkochen lassen.
3. Die Tomaten dazugießen, beide Dosen mit insgesamt 400 ml Wasser ausschwenken und ebenfalls zur Sauce geben. Die Sauce aufkochen lassen, die Parmesanrinde einlegen und die Sauce zugedeckt bei kleiner Hitze 2 Std. köcheln lassen.
4. Etwa 15 Min. vor dem Servieren der Sauce für die Nudeln in einem großen Topf Wasser aufkochen lassen, gut salzen und die Nudeln darin nach Packungsangabe kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
5. Die Butter im selben Topf aufschäumen lassen, die heißen Nudeln darin schwenken.
6. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob zerkleinern. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 2 Prisen Chiliflocken abschmecken, die Parmesanrinde entfernen und wegwerfen. Ganz zum Schluss die Kräuter einrühren. Die Butternudeln mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.