

Rezept

Spaghetti Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti Bolognese, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 kleine Möhre | 1 dünne Stange Staudensellerie |
| 30 g durchwachsener Räucherspeck | 1 kleine Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 2 TL Butter |
| 1 EL Olivenöl | 150 g gemischtes Hackfleisch |
| 1 Dose geschälte Tomaten (240 g Abtropfgewicht) | je 75 ml Rotwein und Fleischbrühe (oder nur Fleischbrühe) |
| 1/2 TL getrocknete italienische Kräuter | Salz, schwarzer Pfeffer |
| 200 g Spaghetti | 2-3 EL frisch geriebener Parmesan |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen, Sellerie waschen und putzen, beides sehr klein würfeln. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.
2. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck, Gemüse, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 3 Min. andünsten. Hackfleisch untermischen und unter Rühren mitgaren, bis es braun und krümelig ist.
3. Tomaten mit Saft, Wein und Brühe dazugießen. Tomaten mit einem Kochlöffel zerdrücken. Alles mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Hitze 1 Std. schmoren lassen.
4. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit in einem großen Topf 2 l Wasser aufkochen und kräftig salzen. Spaghetti hineingeben und nach Packungsangabe in 8-10 Min. bissfest garen. Das Ragout noch einmal abschmecken. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen, mit der Bolognesesauce mischen und in tiefe Teller verteilen. Mit dem Parmesan bestreuen und gleich servieren.