

## Rezept

# Spaghetti Bolognese mit frischem Basilikum

Ein Rezept von Spaghetti Bolognese mit frischem Basilikum, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>1</b> große Zwiebel (150 g)	<b>1</b> große Knoblauchzehe
<b>1</b> Möhre (100 g)	<b>100 g</b> Knollensellerie
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>600 g</b> gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
<b>3 EL</b> Tomatenmark	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>100 ml</b> kräftiger Rotwein
<b>2</b> Dosen gehackte Tomaten (à 400 g)	<b>1 Stück</b> Parmesanrinde (30 g)
<b>2</b> Stängel Basilikum	<b>2 Zweige</b> Oregano (ersatzweise 2 Prisen getrockneter Oregano)
<b>2</b> Prisen getrocknete Chiliflocken	frisch geriebener Parmesan
<b>500 g</b> Spaghetti	Salz
<b>2 EL</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre und Sellerie waschen, putzen und schälen. Beides fein würfeln.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze 10 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Gemüsewürfel einstreuen und 4 Min. mitbraten. Das Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 Min. rösten. Mit Rotwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen.
3. Die Tomaten zugeben. Die Dosen mit insgesamt 400 ml Wasser ausschwenken und dieses ebenfalls zur Sauce gießen. Die Parmesanrinde zufügen. Die Sauce aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. köcheln lassen.
4. Für die Nudeln etwa 15 Min. vor dem Servieren in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, nicht abschrecken. Die Butter im Nudeltopf erhitzen und die heißen Nudeln darin schwenken.
5. Basilikum und Oregano waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob zerkleinern. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Parmesanrinde herausnehmen, die Kräuter in die Sauce rühren.
6. Die Butternudeln mit der Hackfleischsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen und servieren.