

Rezept

Spaghetti Super-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti Super-Bolognese, am 29.09.2023

Zutaten

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 350 g Spaghetti | Salz |
| 250 g Champignons | 1 Zwiebel |
| 2 EL Öl | 300 g Rinderhackfleisch |
| 2 EL Tomatenmark | Salz |
| Pfeffer | 1 TL Paprikapulver |
| 2 TL getr. Oregano | 1 kleine Dose Tomaten (400 g) |
| 100 g Sahne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Champignons säubern und auf der Küchenreibe oder mit der Küchenmaschine fein raspeln. Zwiebel schälen, würfeln und im Öl glasig dünsten.
2. Hackfleisch zugeben und rundherum kräftig anbraten. Tomatenmark zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen. Pilze zugeben und einige Minuten mitbraten.
3. Tomaten zerdrücken und mit Saft zum Fleisch geben. 10 Min. köcheln lassen. Sahne unterrühren, würzen und mit den abgetropften Nudeln servieren.