

Rezept

# Spaghetti alla Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti alla Bolognese, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Möhre	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>2 EL</b> Butter	<b>350 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g)	<b>200 ml</b> Fleischbrühe
<b>1 TL</b> getrocknete italienische Kräuter	Salz
Pfeffer	<b>400 g</b> Spaghetti
<b>80 g</b> geriebener Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 1 STD. SCHMOREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen, Sellerie waschen. Alles klein würfeln und in der Butter andünsten. Hackfleisch zugeben und unter Rühren in 5 Min. krümelig braten. Tomaten, Brühe und Kräuter zufügen. Alles aufkochen, salzen und pfeffern. Bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. schmoren. Ab und zu umrühren.
2. Ca. 20 Min. vor dem Servieren reichlich Salzwasser aufkochen. Spaghetti darin nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und mit dem Ragout anrichten. Mit Parmesan bestreut servieren.