

Rezept

Spaghetti alla Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti alla Bolognese, am 02.11.2024

Zutaten

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