

Rezept

# Spaghetti alla bolognese mit Bacon

Ein Rezept von Spaghetti alla bolognese mit Bacon, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> große Zwiebel
<b>1 kleines Bund</b> Suppengrün	<b>100 g</b> Frühstücksspeck (Bacon)
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> Rinderhackfleisch
<b>3 EL</b> Tomatenmark	<b>1 große Dose</b> geschälte Tomaten (850 ml)
<b>1/8 l</b> Rotwein (oder Gemüsebrühe)	<b>1-2 EL</b> getrocknete italienische Kräuter
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>400 g</b> Spaghetti
<b>40 g</b> frisch gehobelter Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Suppengrün putzen, schälen bzw. waschen und fein würfeln. Speck in feine Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, den Speck darin bei starker Hitze anbraten. Hack dazugeben und unter Rühren krümelig anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Suppengrün hinzufügen, ca. 5 Min. andünsten.
3. Tomatenmark einrühren. Tomaten samt Saft und Wein oder Brühe zugießen, dabei die Tomaten zerdrücken. Kräuter und Gewürze unterrühren. Die Sauce offen ca. 45 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Evtl. etwas Wasser nachgießen.
4. Rechtzeitig vor Ende der Garzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sauce abschmecken und mit den Nudeln anrichten. Mit Käse bestreut servieren.