

Rezept

## Spaghetti mit Steckrüben-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti mit Steckrüben-Bolognese, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> Steckrüben	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2 EL</b> Öl	<b>300 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>250 ml</b> Fleischbrühe
<b>400 g</b> Spaghetti	Salz
<b>200 g</b> kleine Champignons	<b>500 g</b> stückige Tomaten (Tetrapak)
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 670 kcal

### Zubereitung

1. Die Steckrüben putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken.

---

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren krümelig anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Das Tomatenmark einrühren und kurz andünsten. Die Steckrübenwürfel hinzufügen, die Brühe dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. schmoren lassen.

---

3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen.

---

4. Die Champignons putzen, abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Tomatenstücken zum Hackfleisch geben und alles weitere 10 Min. schmoren.

---

5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Sauce anrichten.