

SPAGHETTI BOLOGNESE



Spaghetti Bolognese ist nach der Tomatensoße wohl das Standard Gericht in vielen Haushalten. Eine saftige Tomaten-Hackfleisch-Soße mit frischem Gemüse und dazu leckere Spaghetti. Murat und auch Samira und Ela lieben dieses Pasta Gericht. Die Sauce ist eine gute Resteverwertung für übriges Gemüse und lässt sich wunderbar vorbereiten, so könnt ihr sie fertig machen und dann nur die Nudeln frisch kochen, die Soße dazu erhitzen und mit Parmesan servieren.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

BOLOGNESE

Wasche den Sellerie und die Karotten und schneide beides in feine Würfel. Schäle die Knoblauchzehen und Zwiebel und schneide Hackfleisch darin krümelig an. Füge den Knoblauch und die Zwiebel hinzu und brate sie für etwa 2 Minuten mit an. Gib die Karott Minuten.

Lösche das Ganze mit den Tomaten aus der Dose ab und würze die Bolognese mit Salz, Pfeffer, Curry, Chili und den Kräutern. La: köcheln. Koche in der Zwischenzeit die Nudeln.

SERVIEREN

Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung in ausreichend gesalzenem Wasser. Entferne das Lorbeerblatt aus der Soße, schme darüber. Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

SPAGHETTI BOLOGNESE

