

Spaghetti alla bolognese



Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Spaghetti
1 mittlere Zwiebel
250 g Hackfleisch
400 ml Schälto­maten (Pomodori pelati) oder Pizzatoma­ten aus der Dose
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence und/oder Oregano
etwas Olivenöl
Parmesan am Stück
50 ml Gemüsebrühe oder Rinderbrühe (optional)

1. Zwiebel schälen und würfeln, in einer beschichteten Pfanne in neutralem Öl glasig anschwitzen.
2. Hackfleisch zugeben, rühren und zerdrücken, bis es krümelig wird. Gut durchbraten.
3. Tomaten grob würfeln und zusammen mit dem Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und/oder Oregano würzen. Die Sauce 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Eventuell nach der Hälfte der Garzeit mit etwas Gemüsebrühe oder Rinderbrühe aufgießen.
4. Spaghetti nach Vorschrift in viel Wasser mit Salz

- zubereiten. Die auf den Packungen angegebenen Garzeiten sind in der Regel zu kurz - auch wenn man die Spaghetti bissfest haben will. Deshalb immer Garprobe machen. Spaghetti abgießen und in vorgewärmtes Serviergefäß geben.
5. Spaghetti und Sauce am Tisch getrennt servieren, mit Spaghettiheber und Servierlöffel. Heiße Spaghettiteller vorbereiten.
 6. Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle am Tisch bereitstellen. Außerdem ein Stück Parmesan und eine Reibe.

Hinweise:

Wir bevorzugen reines Rinderhackfleisch.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Nudeln, Hackfleisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 13.01.2023