

Spaghetti Bolognese



Zubereitungszeit: 90 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 200 gr
- Frisch gehacktes Basilikum Eine Handvoll
- Große Zwiebel 1
- Karotten 2
- Knoblauchzehen 3
- Lorbeerblatt 1
- Olivenöl n.B.
- Oregano 1 TL
- Paprikapulver edelsüß 1 TL
- Parmesan am Stück 50g
- Pomito Bio Passierte Tomaten 500g
- Rinderfaschiertes 400g
- Roter Balsamico Essig 2 EL
- Salz 1 TL
- Sellerie 150g
- Spaghetti 400g
- Tomatenmark 2 EL

• Zu beenden

- Frisch geriebenen Parmesan n.B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Zwiebel, Karotten und Sellerie klein würfeln.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Gemüse andünsten, Rinderfaschiertes zugeben und bröselig braten.
3. Tomatenmark sowie Paprikapulver zugeben, kräftig durchrühren und mit Balsamico Essig ablöschen.
4. Kräuter, Salz, Parmesan, **Pomito Tomatenfruchtfleisch** sowie **Pomito Bio Passierte Tomaten** zugeben und für ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
5. Kurz vor dem Servieren Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente garen.
6. Abseihen und mit eine großen Portion Bolognese sowie frisch geriebenem Parmesan servieren.

- *Chez_SimoneMarie*