Pomìto

Spaghetti Bolognese



Vorbereitungszeit: 90 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frisch gehacktes Basilikum: Eine Handvoll
- Große Zwiebel: 1
- Karotten: 2
- Knoblauchzehen: 3
- Loorbeerblatt: 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.

Vorbereitung

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, ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch*** sowie ***Pomìto 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 gr

