

Spaghetti Bolognese

V. 1.00

Zutaten (5 Personen)

500 g Hackfleisch gemischt

4 Schalotten

4 Karotten

4 Stangen Staudensellerie

1 Ast Rosmarin

3 Zehen Knoblauch

1 Lorbeerblatt

2 TL Tomatenmark

1 TL Zucker

1 TL Mehl

1/4 Liter Rotwein

Pfeffer & Salz

500 g Spaghetti

Parmesan

Olivenöl

Zubereitung:

Die **Schalotten**, den **Staudensellerie**, die **Karotten** und den **Knoblauch** klein **würfeln**.

Alles in **Olivenöl** anbraten und das **Hackfleisch** in **kleinen Portionen** zugeben.

Mit dem **Rotwein** ablöschen.

Rosmarin, **Lorbeer**, **Tomatenmark**, **Zucker**, **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **30 Minuten** köcheln lassen.

Nudeln aufsetzen.

Bolognese abschmecken und mit dem **Mehl** (in **Nudelwasser gelöst**) abbinden.

Quelle: Sebastian