

Spaghetti Bolognese

(für 3 Personen)

Zutaten:

- 200 g Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 800 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 EL Oregano
- Spaghetti oder Tagliatelle
- geriebener Parmesan
- frisches Basilikum

Zubereitung:

- Möhren schälen, Sellerie und Möhren klein würfeln
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken
- Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze 5 min andünsten, zwischendurch umrühren
- Hackfleisch zugeben und bei mittlerer Hitze 5 min anbraten, alles mit Salz und Pfeffer würzen
- Tomatenmark einrühren und die gehackten Tomaten und den Oregano hinzugeben
- Bolognese-Soße 15 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Nudeln nach Packungsanleitung kochen
- Soße mit Nudeln, Parmesan und frischem Basilikum servieren