

Spaghetti Bolognese

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, gemischt	250 g Spaghetti	125 g Tomaten
50 g Parmesan	25 g Butterschmalz	1 Zwiebel
1 Möhre	2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	250 ml Rinderfond
1 EL Tomatenmark	1 Muskatnuss	125 ml Rotwein
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Die Möhre schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Rosmarin- und Thymianblätter abzupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch, die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Anschließend die Rosmarin- und die Thymianblätter sowie die Möhrenwürfel dazugeben und mitdünsten. Nun das Tomatenmark und die Dosen-Tomaten hinzufügen und mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen. Anschließend die Muskatnuss reiben und das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abschließend die Oreganoblätter abzupfen, diese klein hacken und 15 Minuten mit einkochen lassen. Die Spaghetti Bolognese auf Tellern anrichten, den Parmesan darüber reiben und servieren.

Sebastian Fröbrich am 26. November 2009