

# Spaghetti Bolognese mit Rinder-Hack und Kürbis

## Für 2 Personen

250 g Rinderhackfleisch	1 Scheibe Bacon	250 g Spaghetti
300 g Hokkaido (Kürbis)	400 g Dosen-Tomaten	1 EL Tomatenmark
1 Möhre	1 Stange Sellerie, mit Grün	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	100 ml halbtrockener Rotwein
200 ml Geflügelfond	100 g Parmesan	0,5 Bund Basilikum
1 TL Oregano, getrocknet	1 EL Gulaschgewürz	2 TL Zucker
1 EL Olivenöl	3 EL Salz	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Den Kürbis waschen, vierteln und die Kerne herauslösen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und die Möhre schälen. Den Sellerie von den holzigen Fäden befreien und das Grün beiseite legen. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Den Bacon, den Knoblauch, die Zwiebel, die Möhre und den Sellerie in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Baconwürfel mit dem Oregano anbraten. Den Knoblauch ebenfalls anrösten und anschließend das andere Gemüse hinzugeben. Solange anschwitzen, bis das Gemüse Farbe angenommen hat und weich geworden ist. Das Rinderhackfleisch hinzugeben und so lang braten, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Das Tomatenmark einrühren und anrösten. Das Gulaschgewürz sowie etwas Salz hinzugeben und mit dem Rotwein und dem Geflügelfond ablöschen. Anschließend die Dosen-Tomaten und etwas Wasser hinzufügen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest garen. Danach abgießen und mit der Butter zurück in den Topf geben. Den Parmesan reiben. Das Selleriegrün fein schneiden und die Basilikumblätter abzupfen. Die Hälfte des Parmesans zusammen mit dem Selleriegrün und dem Basilikum unter die Soße heben. Dreiviertel der Soße in den Nudeltopf schütten und durchmengen. Die Spaghetti Bolognese auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Parmesan und den Basilikumblättern garnieren.

Katrin Theiler am 04. Oktober 2010