

# Spaghetti Bolognese

## Für 2 Personen

|                             |                    |                    |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| 250 g Hackfleisch, vom Rind | 150 g Spaghetti    | 1 Zwiebel          |
| 1 Knoblauchzehe             | 1 Karotte          | 1 Knolle Sellerie  |
| 2 Tomaten                   | 100 g Parmesan     | 400 g Dosentomaten |
| 1 EL Tomatenketchup         | 0,5 Bund Basilikum | 0,5 Bund Oregano   |
| 50 ml Rotwein               | Olivenöl           | Zucker             |
| Salz                        | schwarzer Pfeffer  |                    |

Die Spaghetti in Salzwasser garkochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel andünsten. Das Hackfleisch zugeben und anbraten. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Anschließend halbieren, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Tomaten zu der Sauce geben. Die Tomaten aus der Dose und den Tomatenketchup zu der Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Oregano und das Basilikum zupfen und fein hacken. Den Rotwein zu der Sauce geben und die Kräuter untermischen. Den Parmesan reiben. Die Nudeln abgießen und auf Tellern anrichten. Die Sauce über die Nudeln geben, mit dem Parmesan bestreuen und servieren.

Dieter Nolda am 11. April 2011