

Spaghetti Bolognese 'Spezial' mit Salat

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	250 g Spaghetti	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Karotte	1 Lollo Rosso
5 Cherrytomaten	2 Minisalatgurken	50 g Parmesan, am Stück
400 g passierte Tomaten	50 g Tomatenmark	500 ml Rinderfond
1 EL Zucker	3 EL Olivenöl	100 ml süße Sahne
3 EL Aceto Balsamico	3 EL Olivenöl	1TL Dijonsenf, fein
Oregano, getrocknet	Basilikum, getrocknet	Petersilie, getrocknet
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Karotte schälen und grob klein schneiden. Alles miteinander fein pürieren. Das Gemisch in einer Pfanne anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und köcheln lassen. Die Soße mit dem getrockneten Basilikum, der Petersilie und dem Oregano würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die süße Sahne dazugeben. Den Parmesan reiben. Den Lollo Rosso und die Cherrytomaten waschen. Den Salat klein zupfen und die Tomaten halbieren. Die Gurken waschen und klein schneiden. Den Salat, die Tomaten und die Gurken miteinander vermengen. Den Aceto Balsamico mit dem Olivenöl und den Dijonsenf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat mit dem Dressing marinieren. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und die Bolognesesoße dazugeben. Mit dem Parmesan garnieren, den Salat separat dazugeben und servieren.

Holger Hamburger am 01. Juli 2012