

Spaghetti Bolognese

Für 2 Personen

300 g Rinderschulter	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	100 g Pastinake
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 g Tomaten, stückig
100 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	300 g Spaghetti	Parmesan

Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Das Gemüse fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Thymianzweig einlegen. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 20 Minuten kochen. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Spaghetti servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

NN 16. Oktober 2010