

# Wild-Bolognese mit Spaghetti, Parmesan, Haselnüssen

## Für zwei Personen

### Für die Wild-Bolognese:

300 g Hackfleisch vom Reh	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	2 Möhren
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	200 g geschälte Tomaten
50 g Portobello	50 g Champignons	50 g Kräuterseitlinge
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 EL Wildgewürz-Mischung
Rotwein	Portwein	Salz

### Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti	Salz
-----------------	------

### Für die Garnitur:

15 g Piemonteser Haselnüsse	10 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie
-----------------------------	---------------	----------------------------

### Für die Wild-Bolognese:

Den Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Möhren und Sellerie schälen und klein hacken. Pilze putzen und hacken.

Öl in eine Pfanne geben. Hackfleisch darin ungewürzt anbraten.

Wildgewürz-Mischung hinzugeben. Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken.

Gewürfeltes Gemüse ebenfalls hinzugeben und mitanrösten. Pilze hinzugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit reduziert ist, die geschälten Tomaten hinzugeben.

### Für die Spaghetti:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Salz kurz vorher hinzugeben. Spaghetti im gesalzenem Wasser al dente kochen.

### Für die Garnitur:

Piemonteser Haselnüsse hacken. Parmesan reiben. Beides als Garnitur für die Bolognese verwenden.

Petersilie hacken und ebenfalls über die Bolognese geben.

Cornelia Poletto am 03. März 2023