

# Spaghetti Bolognese

## Für 4 Personen

500 g Schweinehack	500 g Kalbshack	4 EL Olivenöl
50 g Karotten	50 g Sellerie	50 g Zwiebeln
50 g Lauch	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Zehe Knoblauch	100 ml Rotwein	1 Kg Tomaten, frisch
2 EL Blattpetersilie	500 g Spaghetti	Parmesan
Salz	Pfeffer	

Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch putzen und in Würfel schneiden. Das gewürfelte Gemüse und gehackten Knoblauch zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin und Thymian dazu geben. Mit einem Schuss Wasser und Rotwein ablöschen, langsam gar köcheln. Die Tomaten blanchieren, enthäuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Dazu geben und fünf Minuten mitköcheln lassen. Petersilie unter die Soße heben. Spaghetti kochen und mit der Soße anrichten. Frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Steffen Henssler am 18. September 2009