

Spaghetti Bolognese III

Für 4 Personen:

500 g gem. Hackfleisch	50 g Speck	Spaghetti, Pasta,
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Möhre
1 St Staudensellerie	2 EL Tomatenmark	500 g Tomaten
150 ml Rotwein	3 EL Olivenöl	2 TL Oregano
1 TL Zucker	2 TL Petersilie	Salz, Pfeffer
frischer Parmesan		

Das Olivenöl in eine Pfanne geben und die gehackte Zwiebel darin glasig andünsten. Knoblauch, Sellerie und Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Speck in die Pfanne geben und für ca. 5 Minuten anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und bei hoher Temperatur ca. 3-5 Minuten anbraten, bis das Fleisch braun geworden ist. Mit dem Rotwein ablöschen und die Dose Tomaten, den Oregano und den Zucker hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und für mindestens eine, besser zwei Stunden köcheln lassen. Das Tomatenmark zu der Bolognese geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die Petersilie unterrühren. Dazu muss es natürlich Spaghetti (notfalls tut es auch eine andere Pasta) geben, die auf den Punkt „al dente“ gegart sind. Gut macht sich auch etwas frisch geriebener Parmesankäse auf die Spaghetti Bolognese.

NN