

Spaghetti Bolognese

Für 2 Personen:

200 g Spaghetti roh	500 g gemischtes Hack	1 Karotte
1 Stange Engl. Sellerie	0,5 Bund glatte Petersilie	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Sardellen	1 Zweig Rosmarin
2 Salsiccia	1 EL Tomatenmark	700 ml passierte Tomaten
1 Parmesan	1 Spur Olivenöl	

Die Haut von der Salsiccia ablösen und das Fleisch ein bisschen durchhacken, damit das Fleisch nicht zu grob ist.

In einem heißen Topf das Hackfleisch und die Salsiccia anbraten Den Sellerie runterschneiden, den Knoblauch fein hacken, die Karotte grob herunterreiben. Ebenso die Zwiebel reiben, die Sardellen fein runterschneiden und den Rosmarin zupfen.

Alles zusammen zum gerösteten Hack geben, das Tomatenmark mit in den Topf geben und noch mal alles ordentlich rösten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Dann einen ordentlichen Schluck Rotwein mit in den Topf geben und nach kurzer Zeit die passierten Tomaten in den Topf geben. Dann ca. 10-15 Minuten köcheln lassen In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen.

Vor dem Servieren die Sauce noch mal probieren und evtl. etwas nachwürzen.

Die Spaghetti Bolognese noch mit Parmesan verfeinern.

Steffen Henssler am 08. Oktober 2020