

Spaghetti Bolognese

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/spaghetti-bolognese

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Spaghetti
- 400 g Hackfleisch, vom Rind
- 1 große Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 große Tomate
- 175 g Tomaten, geschält, aus der Dose
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 2 Zweige Thymian
- 3 Zweige Petersilie
- 2 Zweige Basilikum
- Majoran, getrocknet
- Oregano, getrocknet
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchsatz

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin anschmoren.

In einer 2. Pfanne ebenfalls Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend zur Paprika-Zwiebel-Mischung geben.

Die frische Tomate in heißem Wasser abbrühen, abziehen und zusammen mit den Dosentomaten klein schneiden. Beides mit dem Tomatensaft aus der Dose und dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Alles zusammen 10 Minuten lang schmoren lassen.

Petersilien- und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und klein hacken. Die Hack-Sauce mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz, Petersilie, Oregano, Thymian und Majoran abschmecken.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Sobald das Wasser siedet, die Spaghetti hinzugeben und 7 – 9 Minuten bissfest kochen. Die Spaghetti zurück in den Kochtopf geben und kurz in 2 EL Butter anschwenken.

Die Spaghetti auf einem Teller anrichten. Die Hack-Sauce über die Spaghetti geben und mit frischem Basilikum garnieren.

Rezept: Helga Rincke

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 17. Januar 2008

Episode: Hauptgang & Dessert