

Spaghetti Bolognese

Mit diesem Rezept lässt sich einiges an Gemüse im Saucenklassiker unterbringen. Für eine vegetarische Version das Fleisch durch vegetarisches Hack ersetzen.



Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Spaghetti
- 1 EL Butter

Bolognese:

- 1 große Zwiebel
- 3 Möhren
- ½ kleine Sellerieknolle
- 1 EL Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g passierte Tomaten
- 400 g gemischtes Hackfleisch oder vegetarisches Hack
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Milch
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 100 g Parmesan
- Etwas gehackte Petersilie zum Bestreuen

- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

- Für die Bolognese die Zwiebel schälen und fein würfeln. Ebenso den Knoblauch.
- Möhren und Sellerie schälen, beides fein raspeln.
- Zwiebel in etwas Öl und Butter andünsten, Sellerie, Möhren und Knoblauch hinzufügen, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen, danach mit dem Pürierstab pürieren.
- Hackfleisch zusammen mit Tomatenmark in der Pfanne mit etwas Öl krümelig anbraten, dann die Milch hinzugeben.
- Gemüsepüree, passierte Tomaten, Oregano, Chilipulver, Zucker und das Olivenöl hineingeben. Etwas köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen. Abschütten und mit einem Stückchen Butter verfeinern.
- Soße über die Nudeln geben und nach Belieben mit Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.