



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

500 g Spaghetti

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

400 g Hackfleisch (Rind/Schwein)

2 Stück(e) Möhren

2 Stange(n) Sellerie

1 Zwiebel (mittelgroß)

4 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Glas geschälte Tomaten (800g)

Etwas Basilikum

Etwas Thymian

Etwas Parmesan

Spaghetti Bolognese

1.

Möhren, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Dann das Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten, bis es krümelig wird.

Anschließend die geschälten Tomaten und Tomatenmark einrühren, einmal aufkochen und dann für 10 min. köcheln lassen.

Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.

Thymian und Basilikum hacken oder die gefriergetrocknete Variante verwenden und nach Belieben zur Sauce hinzufügen und kurz mitköcheln lassen.

Nudeln auf einen tiefen Teller geben und die zubereitete Bolognese darauf verteilen. Mit Parmesan und frischem Basilikum garnieren.