



Spaghetti Bolognese

Zutaten:

600 g Spaghetti
1 kleine Dose geschälte Tomaten
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Olivenöl
Basilikum
Oregano
Salz
Pfeffer
50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino Sardi

Zubereitung:

Zuerst die Soße ansetzen (Italiener kochen eine Bolognese mehrere Stunden lang): Die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten. Das Hackfleisch zugeben und beim Braten mit dem Kochlöffel schön fein zerteilen. Die Tomaten abgießen, fein hacken und zusammen mit dem Saft zugeben und mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in einem großen Topf (mind. 2 l Salzwasser) al dente kochen (beim Teilen der Spaghettis soll in der Mitte ein weißer Punkt zu sehen sein). Abschütten und abschrecken. Die Spaghetti anrichten und eine gute Schöpfkelle Soße in die Mitte geben.

Tipp: Ein halbtrockener Lambrusco und ein frischer grüner Salat gehören fast zwingend dazu!