## **Pomito**

# Spaghetti Bolognese

Vorbereitungszeit: 90 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

#### Zutaten

• Frisch gehacktes Basilikum: Eine Handvoll

Große Zwiebel: 1 Karotten: 2

Knoblauchzehen: 3Loorbeerblatt: 1Olivenöl: n.B.

· Oregano: 1 TL

Paprikapulver edelsüß: 1 TLParmesan am Stück: 50g

• Pomito Bio Passierte Tomaten: 500g

Rinderfaschiertes: 400gRoter Balsamico Essig: 2 EL

Salz: 1 TLSellerie: 150gSpaghetti: 400gTomatenmark: 2 EL

#### Zu beenden

• Frisch geriebenen Parmesan: n.B.

### Vorbereitung

- 1. Zwiebel, Karotten und Sellerie klein würfeln.
- 2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Gemüse andünsten, Rinderfaschiertes zugeben und bröselig braten.
- 3. Tomatenmark sowie Paprikapulver zugeben, kräftig durchrühren und mit Balsamico Essig ablöschen.
- 4. Kräuter, Salz, Parmesan, *Pomìto Tomatenfruchtfleisch* sowie *Pomìto Bio Passierte Tomaten* zugeben und für ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- 5. Kurz vor dem Servieren Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente garen.
- 6. Abseihen und mit eine großen Portion Bolognese sowie frisch geriebenem Parmesan servieren.



Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 gr





