

Spaghetti Bolognese

Vorbereitungszeit: 90 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frisch gehacktes Basilikum: Eine Handvoll
- Große Zwiebel: 1
- Karotten: 2
- Knoblauchzehen: 3
- Lorbeerblatt: 1
- Olivenöl: n.B.
- Oregano: 1 TL
- Paprikapulver edelsüß: 1 TL
- Parmesan am Stück: 50g
- Pomito Bio Passierte Tomaten: 500g
- Rinderfaschiertes: 400g
- Roter Balsamico Essig: 2 EL
- Salz: 1 TL
- Sellerie: 150g
- Spaghetti: 400g
- Tomatenmark: 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, **Pomito Tomatenfruchtfleisch** sowie **Pomito 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 einer großen Portion Bolognese sowie frisch geriebenem Parmesan servieren.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
200 gr

