Hauptspeise

Spaghetti Bolognese

Zutaten:

4 EL Öl
1 Zwiebel
2 Karotten
500 g Hackfleisch
500 g passierte Tomaten
1EL Tomatenmarkt
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
1TL Salz
1 TL Gemüsebrühe
500 g Spaghetti
1TL Salz für das Kochwasser

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Karotten klein würfeln, zusammen in einer Pfanne in dem Öl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten, bis das Hackfleisch braun und Krümelig ist. Die passierten Tomaten, Salz, Tomatenmarkt, Oregano, Basilikum, Thymian und Gemüsebrühe hinzufügen und 1h köcheln lassen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
Die Nudeln zusammen mit der Bolognese Soße auf Tellern anrichten.
Wer möchte kann mit Parmesan bestreuen.

Einen guten Appetit

Jonas Kilian 5A