

Kochen mit Klaus

Spaghetti Bolognese mit Italia-Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Spaghetti, 350 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 2 Möhren, 250 g TK-Italia-Gemüse, 3 EL Tomatenmark, Mehl,
- Olivenöl, 200 ml Rotwein, 1 Pck. passierte Tomaten, 2 EL Bratensaft,
- 250 ml Rinderbrühe, Oregano, Majoran, Basilikum, 40 g Parmesan

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Möhren grob reiben. Parmesan fein reiben.



2. Hackfleisch in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitbraten. Salzen, pfeffern, mit $\frac{1}{2}$ Wein ablöschen u. verkochen lassen. Tomatenmark mitbraten, 2 EL Mehl einrühren, mit Tomaten, restl. Wein u. Brühe ablöschen. TK-Gemüse u. Bratensaft unterrühren, aufkochen, 30 Min. köcheln lassen. Kräuter u. 30 g Parmesan unterheben.



3. Inzwischen Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, mit Sauce in tiefen Tellern mit Basilikum garniert u. Parmesan bestreut anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen frischen Salat servieren.

