

# Kochen mit Klaus

## Spaghetti Bolognese mit Möhren & Erbsen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 2 Möhren, Salz, Pfeffer,
- 1 rote Paprika, 100 g Tomatenmark, 2 EL Mehl, 1 Dose geh. Tomaten,
- 200 ml Rotwein, 350 ml Rinderbrühe, 500 g Spaghetti, Olivenöl,
- Oregano, Majoran, Basilikum, 150 g TK-Erbsen, 60 g Parmesan

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein, Möhren u. Paprika klein würfeln. 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 Mehl einrühren, mit Tomaten, restl. Wein u. Brühe ablöschen. Erbsen unterrühren, aufkochen, 20 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 guten Rotwein genießen.



Erstellt von Klaus am 23.05.2022