Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Fleisch-Sauce. Dazu am besten Salat.

Zutaten

Menge
Zutat
400 g
Spaghetti
600 g
Faschiertes mager
1 EL
Ketchup Hot
1 Dose groß
Tomaten geschält gewürfelt
1 Glas groß
Sugo Basilikum
2
Zwiebeln
4
Knoblauchzehen
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer weiß
1 Prise
Oregano
1 Prise
Thymian
1 Prise
Rosmarin
200 g
Käse gerieben
1 EL
Olivenöl

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Sauce (30 Minuten)
☐

1.

2 2Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einer großen Pfanne mit
1 EL 1Olivenöl goldbraun anbraten.
600 g 600Faschiertes mager dazugeben und alles gut anbraten. Nun
1 Dose groß 1Tomaten geschält gewürfelt
1 Glas groß 1Sugo Basilikum
1 EL 1Ketchup Hot dazugeben und weiter kochen. Nun das Ganze mit
1 Prise 1Oregano
1 Prise 1Thymian
1 Prise 1Rosmarin
1 Prise 1Basilikum würzen und mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer weiß abschmecken. Zuletzt noch
4 4Knoblauchzehen dazu pressen.

Spaghetti (10 Minuten)
☐
2.

400 g 400Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Nudeln abgießen und sofort mit der Sauce servieren. Dazu je nach Geschmack die gewünschte Menge
200 g 200Käse gerieben darüber geben.

Tipp

Achtung : Die Sauce wartet immer auf die Nudeln !

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste