



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)

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

Spaghetti (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>400 g Spaghetti 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 Käse gerieben darüber geben.</p>
--------------------------	----	---

Tipp

Achtung : Die Sauce wartet immer auf die Nudeln !

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
40 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0