Spaghetti Bolognese

##### **Ergiebigkeit:** 4 Personen

##### **Vorbereitungszeit:** 0,5h

##### **Gesamtzeit:** 2,5h

# Zutaten

### **Hackfleisch halb/halb |** 300g

### **Cocktailtomaten |** 500g

### **Zwiebel/Staudensellerie/Möhren |** 4 EL

### **Knoblauch |** 1 Zehe

### **Rotwein |** 100 ml

### **Basilikumblätter |** 5-10

### **Olivenöl |** 3 EL

### **Salz/Pfeffer**

### **Parmesan**

### **Spaghetti |** 400g

# Anleitung

Als erstes wird in einer großen Pfanne das Sofritto vorbereitet. Dafür werden Zwiebel, Staudensellerie und Möhren in sehr kleine Würfel geschnitten und zusammen mit dem Basilikum, Knoblauch und dem Olivenöl vorsichtig angedünstet (Nicht zu heiß, die Zwiebeln sollen nicht braun werden). Nach etwa 15 Minuten, das Hackfleisch hinzugeben, salzen und bei großer Hitze anbraten. Wenn das Hackfleisch anfängt zu bräunen wird es mit dem Wein abgelöscht. Die Cocktailtomaten halbieren und dazugeben. Bei mittlerer Hitze, zugedeckt, ca. 2 Stunden köcheln lassen und zwischendurch nachsehen ob noch genug Flüssigkeit da ist, ansonsten etwas warmes Wasser dazugeben. Kurz vor Ende der Kochzeit, werden die Nudeln in reichlich Salzwasser gekocht. Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und mit einigen frischen Basilikumblättern servieren.