

Spaghetti Bolognese



Na, das sieht doch lecker aus, nicht wahr?

Eine originale Spaghetti Bolognese zuzubereiten habe ich schnell aufgegeben, nachdem ich nach einem originalen Rezept gesucht hatte. Es fehlten stückige Tomaten aus der Dose, Rotwein und natürlich unabdingbar der Parmesan zum Bestreuen. Also nahm ich die Zutaten, die ich vorrätig hatte, und bereitete eine zwar nicht originale, aber doch sehr schmackhafte Spaghetti Bolognese zu, die immer noch ihrem Namen gerecht wird.

Ich habe die Sauce absichtlich eine gute Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen, und es wurde eine wirklich runde, schlotzige Sauce. Und da ich das Gericht erst am nächsten Tag aß, die Sauce somit noch über Nacht durchziehen konnte, schmeckte sie noch besser.

Eine Änderung musste ich allerdings noch vornehmen. Ich hatte sehr großen Hunger. Aber nur noch 150 g Spaghetti zuhause. Das reichte jedoch nicht. Also habe ich die Spaghetti mit 75 g

Maccheroni angereichert. Das ergibt eine gute Portion. Und man muss nur zu Pasta mit der gleichen Kochdauer greifen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Wasser
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL Senf
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Jeweils $\frac{1}{4}$ TL getrockneter Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum und Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Öl

- 225 g Spaghetti

- Wurzelgrün

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika ebenfalls ganz klein schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Paprika darin kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Mit Fond und Wasser ablöschen. Rotweinessig und Senf hinzugeben. Alles gut verrühren. Dann die Lorbeerblätter und getrockneten Kräuter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zgedeckt bei geringer Temperatur eine gute Stunde köcheln lassen. Nach dem Garen kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti nach Anleitung zubereiten.
Pasta in einen Nudelteller geben, die Spaghetti Bolognese
darüber geben und mit etwas getrocknetem Wurzelgrün garnieren.