

Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Spaghetti Bolognese

Pasta geht immer! Egal in welchen Variationen – Nudeln sind immer ein großer Hit. Und weil Spaghetti Bolognese, neben der klassischen Tomatensauce, sowas wie ein Oldie unter den Kindergerichten ist, war es nur eine Frage der Zeit, bis ich meine Version der Bolognesesauce hier posten würde. Et voilà! Hier ist sie!

Zutaten für 6-8 Personen

- 300 gr - Rinderhackfleisch
- 2 - Zwiebeln
- 2 - Knoblauchzehen
- 2 - Mohrrüben
- 1 - Pastinake
- 800 gr - geschälte Tomaten in Tomatensaft
- 1 Schuss - Rotwein
- 1 TL - Paprikapulver
- 1 TL - Thymian
- 1 TL - Rosmarin
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Möhren und die Pastinake schälen und alles in kleine Würfel schneiden.
2. Einen Kochtopf erhitzen und etwas Öl hineingeben. Die Zwiebeln und den Knoblauch 1-2 Minuten anschwitzen. Anschließend das Hackfleisch hinzugeben und 3-4 Minuten anbraten. Nun das Gemüse (Karotten und Pastinake) hinzugeben und eine weitere Minute braten.
3. Mit Rotwein ablöschen (wer mag) und anschließend die Tomaten hinzugeben.
4. Die Gewürze mit in den Kochtopf geben, gut umrühren und mindestens 45 Minuten, bei niedriger Hitze, köcheln lassen.
5. Mit Pasta servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia