

Spaghetti mit Bolognese



- Rezept für 4 Portionen –
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 2 Möhren
- 1 Stängel Staudensellerie
- 1 Handvoll Strauchtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Bauchspeck
- 2 EL Olivenöl
- 500g gem. Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 350 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 500 g passierte Tomaten
- 500 g Spaghetti
- 2 EL Blatt Petersilie
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Möhren schälen und klein würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Bauchspeck ebenfalls klein würfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Hackfleisch darin krümelig braten. Speck, Zwiebel, Knoblauch sowie das Gemüse zufügen und 3-4 Minuten unter Rühren anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Nun die passierten Tomaten untermengen und würzen. Alles unter gelegentlichem Rühren 45 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

Die Bolognese abschmecken, mit den Nudeln vermengen, auf den Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen. Den Parmesan in einem Schälchen separat dazu reichen.

Wir wünschen euch viel Spaß beim nachkochen! Postet gerne auch ein Bild von eurem Essen mit dem Hashtag **#jzspecht**.

Ein **Video** zur Zubereitung findet ihr auch auf unseren Facebook (**Juze Specht**) und Instagram-Accounts (**#jzspecht**)!

#jzspecht #jugendzentrum #ettlingen #spaghettibolognese #gegencorona
#gemeinsameinsamkreativ #gegenlangeweile