

Spaghetti Bolognese

30—40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Spaghetti
300 g	Faschiertes Rindfleisch
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Gelbe Rübe
1 Stk.	Petersilienwurzel
0.5 Stk.	Lauchstange
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Tomatenmark
1 Dose	Geschälte Tomaten
500 ml	Gemüsefond
	Parmesan zum Garnieren
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Rosmarin geschnitten
1 TL	Thymian gerebelt
1 TL	Basilikum gerebelt
1 TL	Oregano gerebelt
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Karotte, die gelbe Rübe und die Petersilienwurzel waschen, schälen und mit einer Reibe fein reiben. Im Anschluss den Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Die Lauchstange ebenfalls klein schneiden.
2. Jetzt das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte darin anrösten. Wenn das Faschierte Farbe angenommen hat, das vorher geschnittene Gemüse beifügen und ebenfalls kurz mitrösten.
3. Im Anschluss das Tomatenmark und die Dose mit den geschälten Tomaten sowie die Kotányi Kräuter und Gewürze hinzugeben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Danach auf dem Herd für mindestens zehn Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit können die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest gekocht und danach durch ein Sieb abgeseiht werden. Sind die Nudeln fertig, können diese gemeinsam mit der Bolognese-Sauce in einem tiefen Teller angerichtet, mit Parmesan garniert und serviert werden.