

Spaghette Bolognese

30—40 Min.

Pregătire

1. Se spălă morcovul, sfecla galbenă și rădăcina de pătrunjel și se dau fin prin răzătoare. Se taie ceapa, usturoiul și prazul în cuburi și bucăți mici.
2. Se încălzește uleiul de măsline într-o tigaie și se prăjește carnea tocată. Când carnea și-a schimbat culoarea, se adăugă legumele tăiate anterior și se continua prajirea.
3. Se adaugă pasta de roșii și roșiile decojite, verdețurile și condimentele Kotányi și supa de legume. Se lasă la fiert timp de zece minute.
4. Între timp, pastele pot fi gătite într-o oală cu apă sărată până la al dente și apoi strecurate printr-o sită. Când pastele sunt gata, pot fi aranjate într-o farfurie adâncă împreună cu sosul bolognez, garnisite cu parmezan și servite.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

250 g	Spaghete
300 g	Carne tocată de vită
3 lingură	Ulei de măsline
1	Morcov
1	Sfeclă galbenă
1	Rădăcină de pătrunjel
0.5	Fir de praz
1	Ceapă
1	Cățel de usturoi
1 lingură	Pastă de tomate
1 cutie	Roșii decojite
500 ml	Supă de legume (baza)
	Parmezan pentru decor
1 linguriță	Boia de ardei dulce
1 linguriță	Usturoi granulat
1 linguriță	Rozmarin tocat
1 linguriță	Cimbru mărunțit
1 linguriță	Busuioc mărunțit
1 linguriță	Oregano mărunțit
1 praf	Piper negru boabe
1 praf	Sare de mare iodată