



Spaghete Bolognese

⌚ 30–40 Min. ⚡ ⚡ ⚡

Pregătire

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

Ingrediente 2 Portii

◆ = Kotányi Produkte

250 g	Spaghete
300 g	Carne tocată de vită
3 lingură	Ulei de măslini
1	Morcov
1	Sfeclă galbenă
1	Rădăcină de păstru
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 (bază)
	Parmezan pentru decor
1 linguriță	◆ Boia de ardei dulce
1 linguriță	◆ Usturoi granulat
1 linguriță	◆ Rozmarin tocăt
1 linguriță	◆ Cimbru mărunțit
1 linguriță	◆ Busuioc mărunțit
1 linguriță	◆ Oregano mărunțit
1 praf	◆ Piper negru boabe
1 praf	◆ Sare de mare iodată

