Spaghetti Bolognese

Zutaten : Für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
400 g Hackfleisch
2 EL Olivenöl
1 Dose gehackte Tomaten
2 EL Tomatenmark
100 mL Gemüsebrüh
2TL Getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer
400 g Spaghetti
Geriebener Käse

Vorbereitung :

1- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Möhre und Staudensellerie waschen und ebenfalls in Stücke schneiden.

2- Hackfleisch im Öl braten.
Wenn das Fleisch gebraten ist, Die Gemüse dazugeben und kurz mit braten.

3- Gehackte Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrüh und Oregano hinzufügen.
Im offene Topf circa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4- Spaghetti nach Packungsanweisungen kochen. Wenn fertig, die Spaghetti durch ein Sieb abgießen.

5- Die Spaghetti auf Teller verteilen und die Soße drüber geben. Mit Käse garnieren.

GUTEN APPETIT !