



MEIN GENUSS



## Spaghetti Bolognese



**It's a match!**

Unsere Sellerieblätter verleihen der Hackfleischsoße das original italienische Bolognese-Aroma!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel und Knoblauch schälen und anschließend fein würfeln. Die Karotten schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Nun etwas **Olivenöl** in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend die Knoblauchwürfel hinzufügen und das Tomatenmark einrühren. Alles für weitere **2 Minuten** anbraten.
- 3 Das Hackfleisch mit in den Topf geben und für **ca. 5 Minuten** bei starker Hitze anbraten. Nach und nach die geschnittene Staudensellerie und die Karottenwürfel hinzufügen. Alles für weitere **3-5 Minuten** braten.
- 4 Den Topfinhalt mit der Gemüsebrühe und den passierten Tomaten ablöschen. Die Soße mit **Oregano, Sellerieblättern, Salz und Pfeffer** würzen und für weitere **10-15 Minuten** bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 5 In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser zubereiten. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Spaghetti in Pasta-Teller geben, die fertige Hackfleischsoße hinzugeben und heiß servieren.

### Zutaten

500 g Rinderhackfleisch  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
400 g Staudensellerie  
4 EL Tomatenmark  
600 ml Gemüsebrühe  
250 g passierte Tomaten  
1 TL Oregano  
1 TL Sellerieblätter  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl  
400g Spaghetti ( 50-75g pro Person)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.