



## Spaghetti Bolognese



## It's a match!

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







## Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 28.04.2026.