



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 29.07.2026.