



Pasta mit Sauce bolognese

klassisch-fein mit Thymian und Käse



ca. 20min



2 Personen

Will man sichergehen, dass alle Teller blitzblank und alle Bäuche gut gefüllt sind, dann sollte man eine klassische Bolognese auf den Tisch bringen. Wenn der Duft von gebratenen Zwiebeln, Sellerie und Karotten durchs Haus weht, das Gemüse sich in der tomatigen Sauce mit saftigem Rinderhack und frischem Thymian verbindet und alles mit würzigem Käse getoppt wird, dann strahlt Groß und Klein übers ganze Gesicht.

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 250g Rinderhackfleisch
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 5g Thymian
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 872kcal, Fett 29.4g,
Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 46.3g



1. Hackfleisch braten

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of ground beef, shredded carrots, green onions, and red tomato sauce, with a sprig of thyme on top.

4. Sauce zubereiten

A white cutting board with three piles of finely chopped vegetables: orange carrots, green bell peppers, and white onions.

2. Gemüse schneiden

5. Pasta kochen

3. Gemüse braten

A top-down view of a black frying pan containing spaghetti topped with a vegetable and meat sauce. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

6. Gericht fertigstellen

Die **Pasta** in die Pfanne geben und mit der **Sauce** vermengen. Bei Bedarf etwas **Pastawasser** zum Verdünnen der **Sauce** hinzufügen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen, den **Käse** darüber reiben und servieren.