



Spaghetti bolognese

klassisch-fein mit Thymian und Käse



ca. 25min



3 Portionen

Die Sauce bolognese ist nicht ohne Grund ein Klassiker: 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. Das Rezept ergibt 3 bzw. 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti ²
- 375g Rinderhackfleisch
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 5g Thymian
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

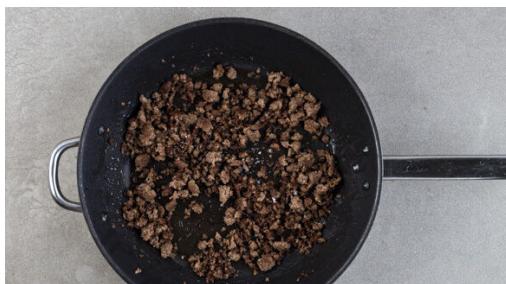
Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 31.5g, Kohlenhydrate 95.0g, Eiweiß 43.2g



1. Hackfleisch braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-5Min. goldbraun braten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Sauce zubereiten

Das **Hackfleisch**, **1½ Dosen gehackten Tomaten**, den **Thymian**, das **Brühgewürz**, 150ml Wasser und 1 kräftige Prise Zucker zu dem **Gemüse** hinzufügen und die **Sauce** unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 8-10Min. kochen lassen, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und die **Thymianzweige** entfernen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. Den **Sellerie** längs halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Pasta kochen

300g Pasta in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in der Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. Den **Knoblauch** und 1 kräftige Prise Salz dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



6. Gericht fertigstellen

Die **Pasta** in die Pfanne geben und mit der **Sauce** vermengen. Bei Bedarf etwas **Pastawasser** zum Verdünnen der **Sauce** hinzufügen. **Tipp:** Wenn die Pfanne zu klein ist, zum Vermengen die **Sauce** zur **Pasta** in den Topf geben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit der **Sauce** auf Teller verteilen, den **Käse** darüber reiben und servieren.