Spaghetti Bolognese



Ein sehr leckeres Pastagericht

Ich bereite dieses klassische Gericht zu. Ob mein Rezept auch klassisch ist, weiß ich nicht. Aber das Ergebnis ist lecker.

Ich bereite die Sauce mit Tomatenmark und Rotwein zu. Gut passt auch eine Wurzel, in kleine Würfel geschnitten, hinein.

Ich würze mit frisch gemahlenem Koriander, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz. Und für mehr Aroma kommen Rosmarinzweige und Lorbeerblätter hinzu. Als besondere Zutat für mehr Würze gebe ich ein Stück Parmesanrinde hinzu.

Selbstverständlich kocht die Sauce für eine gute Bolognese-Sauce eine Stunde, damit sich die Aromen besser entfalten und verbinden.

Mein Rat: Es heißt so schön, die Sauce waret auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also kommen Spaghetti in die fertige Sauce, werden verrührt und alles kommt in einen tiefen Nudelteller.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckendes Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Stück Parmesanrinde
- Salz
- gemahlener Koriander
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen achälen und kleinschneiden. Lacuhzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Wurzel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anbraten. Es sollen sich Röststoffe am Topfboden bilden. Wurzel dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Parmesanrinde ebenfalls hinzugeben.Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rosmarinzweige, Lorbeerblätter und Parmesanrinde aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Pasta in die Sauce geben und alles

gut vermischen. In einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.