



Spaghetti Bolognese

Die feingehackte Zwiebel, Karotte und Stangensellerie goldgelb in nativem Olivenöl von „Olivenöl und mehr ...“ glasig dünsten lassen.

Salzen und pfeffern. Das Fleisch dem angebratenen Gemüse beimengen, anbräunen und mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verkocht ist, die Dosentomaten hinzuzufügen.

Die Soße auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden köcheln lassen. Schließlich nach Belieben mit frischen Basilikumblätter würzen.

Die bissfest gekochten Nudeln abgießen, unter die Soße mengen und sofort servieren - den frisch geriebenen Käse dazu reichen.

Bon Appetito



Gelingt leicht in 25 Minuten und 2 Stunden Kochzeit

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stange Sellerie**
- 1 Karotte**
- 1 Zwiebel**
- 300g faschiertes Kalbs-, Schweine- und Hühnerfleisch**
- 1/2 Glas Weisswein**
- 3 Eßlöffel natives Olivenöl**
- 500 g geschälte Dosentomaten**
- Salz und Pfeffer**
- frische Basilikumblätter**
- frisch geriebener Pecorino oder Parmesan**

