



• www.azafran.de •

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese



Klassische Bolognese-Sauce mit BologneseGewürz

Ein italienischer Klassiker, rot wie die Liebe, köstlich herzhaft und mit fruchtiger Note erfreut dieses Rezept Herz und Seele. Mit ganz viel Amore und ein wenig Geduld, ist im Handumdrehen die perfekte Bolognese-Sauce gezaubert.

Gewürz-Tipp: Dazu passt unser liebevoll zusammengestelltes Bolognese-Gewürz!

Zutaten:

500 g Rinder-Hackfleisch/ oder 500 g veganes Hack	1 TL Gemüsebrühepulver 300 ml Wasser
2 Zwiebeln	30 g Tomatenmark
3 Karotten	2 EL von unserem Bolognese-Gewürz
2 Dosen gehackte Tomaten	Olivenöl zum Anbraten Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Hohe beschichtete Pfanne heiß werden lassen. Zwiebeln schälen und würfeln. Karotte schälen und raspeln. Beide Komponenten darin anbraten.
- 2) Wenn diese bereits ihre Röstaromen entfalten einmal aus der Pfanne nehmen, dafür das Hackfleisch (oder die vegane Alternative!) hineingeben und dieses scharf anbraten.
- 3) Die vorherigen beiden angebratenen Komponenten zu dem Hackfleisch hinzugeben und nochmal weiter brutzeln lassen.
- 4) Nun die gehackten Tomaten hinzufügen, kurz umrühren und danach alle weiteren Zutaten zur Sauce geben.
- 5) Jetzt beginnt die Geduldssphase! – Die Bolognese wird jetzt ca. 1,5-2 Stunden geköchelt.
- 6) Kurz vor Ablauf dieser Zeit kannst du einen Wassertopf aufsetzen und deine Lieblingsnudeln nach Anleitung kochen.
- 7) Das Ganze mit ein wenig Parmesan und Basilikum anrichten und schon darf geschlemmt werden!

Wir wünschen guten Appetit! Alles Liebe Josephina und Dirk!