

Spaghetti mit Ragù alla Bolognese

Zutaten (4 Personen)

500 g	Hackfleisch
500 ml	Wasser
500 g	Spaghetti
3 EL	Tomatenmark
2 Dosen	gestückelte Tomaten
2 Zehen	Knoblauch
2	Karotten
2	Lorbeerblätter
2 EL	Basilikum gerebelt
1	Zwiebel
1/4	Sellerie



1. Das gesamte Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden. Lasst euch ruhig Zeit dabei.
2. Karotten, Sellerie, Zwiebel bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 3 Minuten anbraten.
3. In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Tomatenmark mischen.
4. Nun das Hackfleisch dazu geben und braten bis es knusprig ist. Im Anschluss mit Salz & Pfeffer abschmecken.



5. Jetzt löschen wir das Ganze mit den Dosentomaten ab. Kratzen den Bratenansatz vom Boden und lassen es einmal aufkochen.
6. Anschließend das Tomatenmarkwasser hinzufügen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Danach den Knoblauch und die Lorbeerblätter zugeben.
7. Abgedeckt auf niedriger Stufe ca. 2 - 3 Stunden köcheln lassen. Stündlich kontrollieren und ggf. ein Schluck Wasser zufügen.

