



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Spaghetti Bolognese



#### Zutaten Für 4 Portionen

- 75 g Karotte
- 75 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 mittelgroße Tomaten
- ½ TL Alnatura Gemüsebouillon
- 100 ml Wasser
- 1 EL Alnatura Olivenöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1,5 EL Alnatura Tomatenmark
- 165 g Alnatura Passata
- 1 TL Alnatura Gewürzmischung Italienische Kräuter
- 500 g Alnatura Spaghetti
- Alnatura Meersalz
- 40 g Alnatura Parmigiano Reggiano frisch gerieben

#### Zubereitung: 25 Min. + 50 Min. Kochzeit

Für die Bolognese Karotte, Sellerie, Knoblauch und Schalotte putzen und schälen. Karotte und Sellerie 1/2 cm groß würfeln, Knoblauch und Schalotte fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls 1/2 cm groß würfeln. Aus Gemüsebouillonpulver und Wasser nach Packungsanweisung eine Gemüsebrühe zubereiten.

Olivienöl in einem beschichteten Topf erhitzen. Hackfleisch hinzufügen und 5 Min. unter Wenden scharf anbraten. Karotten- und Selleriestücke dazugeben und 2 Min. mitbraten, dann Knoblauch und Schalotte unterrühren, 1 Min. weiterbraten. Tomatenmark ebenfalls zufügen und unter ständigem Rühren 2 Min. mit anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Passata ablöschen, Kräuter zugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze 45 Min. garen, zwischendurch umrühren. Tomatenstücke hinzufügen und weitere 2 Min. köcheln lassen.

Inzwischen Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen, anschließend abgießen. Die Nudeln mit der Bolognese vermengen, auf Teller verteilen, mit Parmesan bestreuen und servieren.

**Tipp:** Wenn Sie die Bolognese in doppelter Menge zubereiten, haben Sie schon die Basis für eine Lasagne. Die Sauce lässt sich dafür auch gut einfrieren.