



Spaghetti Bolognese

Zutaten (für 2 Portionen):

200 g Spaghetti roh
500 g gemischtes Hack
1 Karotte
1 Stange Stangensellerie
½ Bund glatte Petersilie
1 Küchenzwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Sardellen
1 Zweig Rosmarin
2 kl. Salsiccia
1 EL Tomatenmark
700 ml passierte Tomaten
1 Stk. Parmesan
Olivenöl

Die Haut von der Salsiccia ablösen und das Fleisch ein bisschen durchhacken, damit das Fleisch nicht zu grob ist. In einem heißen Topf das Hackfleisch vermischt mit der Salsiccia anbraten. Den Sellerie kleinschneiden, den Knoblauch fein hacken, die Karotte grob reiben, ebenso die Zwiebel reiben, die Sardellen fein schneiden und die Rosmarin zupfen.

Alles zusammen zum gerösteten Hack geben, das Tomatenmark mit in den Topf geben und noch mal alles ordentlich rösten. Mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen. Dann einen ordentlichen Schluck Rotwein mit in den Topf geben und nach kurzer Zeit die passierten Tomaten in den Topf geben. Danach alles ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen.

Vor dem Servieren die Sauce noch mal probieren und evtl. etwas nachwürzen. Die Spaghetti Bolognese noch mit Parmesan verfeinern.