

## Spaghetti Bolognese



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Rinderhackfleisch	Aus dem Kühlschrank herausnehmen, es soll beim Anbraten Zimmertemperatur haben.
1	Karotte	Wurzelgemüse waschen, schälen und fein raspeln.
1 Stück	Sellerie	
etwas	Petersilienwurzel	
1-2	Zwiebeln	Schälen und fein würfeln.
1	Knoblauchzehe	Schälen, fein würfeln
2 EL	Öl	Öl in einen flachen Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch leicht anbräunen, Fleisch zugeben, ebenfalls etwas bräunen, Gemüse zugeben. Mit den Tomaten und der Milch aufgießen, würzen und mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. (In original italienischen Rezepten steht auch 3-5 Stunden köcheln lassen!)
250 ml	passierte Tomaten	
100 ml	Milch	
1 TL	Brühekörner	
1 TL	Zucker	
	Salz, Pfeffer, Oregano	
250 g	Spaghetti Nudeln	Salzwasser in einem großen Topf mit Deckel zum Kochen bringen und Nudeln nach Packungsangabe „al dente“ kochen.
etwas	Butter und Parmesan	Nudeln auf tiefe Teller anrichten, Soße in die Mitte geben und mit Butterflöckchen und Parmesan servieren.