

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Bolognese

Diese Spaghetti Bolognese ist weder besonders aufwendig noch kompliziert – sie braucht nur ein Weilchen zum Schmoren! Dafür wird man mit super zartem Hackfleisch und tollen Aromen belohnt. Und das Beste? Während die Sauce im Ofen ist kann praktisch nichts schief gehen!



Zutaten für 4 Personen:

120g Bacon

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

Olivenöl

600g Rinderhackfleisch

100g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

800g Pizzatomaten

Salz & Pfeffer

2 TL Paprikapulver (scharf)

4-5 Zweige Rosmarin

etwas frisches Basilikum (optional)

etwas frischer Pecorino oder Parmesan

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleinschneiden. Den Bacon in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit etwas Öl aus dem Glas mit den eingelegten Tomaten oder in Olivenöl anbraten. Dazu unbedingt einen Topf nehmen der bei 180°C in den Ofen gestellt werden kann.

Sobald die Zwiebeln glasig sind kann das Hackfleisch mit in den Topf. Anbraten und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten würfeln und dazugeben.

Wenn das Hackfleisch angebraten ist mit dem Paprikapulver würzen und den fein gehackten Rosmarin unterrühren, die gehackten (Pizza-) Tomaten dazugeben und alles gut umrühren.

Den Topf mit der „Bolognese-Sauce“ in den Ofen stellen. Dort kann er die nächsten 90 Minuten bleiben. So wird das Hackfleisch so zart, dass es praktisch auf der Zunge zergeht. Wer keinen Ofenfesten Topf hat kann das Ganze auch bei niedriger Hitze auf dem Herd köcheln lassen, das dauert aber deutlich länger (ca. 2,5 Stunden).

Rechtzeitig zu Ende der Kochzeit die Pasta zubereiten. Ich zauber dazu gerne eine selbstgemachte Pasta.

Die Pasta mit der Bolognese-Sauce im Topf vermengen. Falls zur Hand mit etwas frischem Basilikum dekorieren. Den Pecorino oder Parmesan frisch (am Tisch) darüber reiben.

Guten Appetit!

