



Spaghetti Bolognese

in der Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm

Das brauchst du dafür:

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Omas Butteröl von Edelschmaus
- 1 Zwiebel
- 1 Dose passierte Tomaten
- ¼ l Rotwein
- 1 TL Knobi Genuss Salz von Edelschmaus
- 1 TL Italienisches Genuss Salz von Edelschmaus
- 3 TL Balkan Gewürzzubereitung von Edelschmaus
- 2 TL Toskana Gewürzzubereitung von Edelschmaus

So wird's gemacht:

- Die Zwiebeln schälen und mit dem Super Hacker klein machen .
- Das Öl in der Edelstahl-Antihaft-Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten.
- Hackfleisch hinzugeben und mit dem Mixen und Zerkleinern krümelig anbraten
- Mit dem Rotwein und passierten Tomaten ablöschen.
- Alles würzen und abschmecken und mind. 20 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.
- Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen .
- In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen, anschließend abgießen.
- Die Spaghetti auf Tellern anrichten und die Bolognese darüber verteilen. Heiß servieren.