



## *Spaghetti Bolognese*

### Zutaten:

300 g Rindergehacktes  
1 Zwiebeln  
1 Möhre  
3 Zehen Knoblauch  
50 ml Rotwein  
400 g Tomaten aus der Dose  
4 EL Olivenöl  
20 g Butter  
5 EL gelöste Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer  
1 Nelke  
1 Lorbeerblatt  
Muskatnuss  
400 g Spaghetti  
80 g Parmesan

### Zubereitung:

Das Gemüse kleingehackt in einem Schmortopf in zerlassener Butter und Öl anbraten. Hackfleisch dazugeben und anbraten, mit Wein und Brühe ablöschen, einkochen lassen, die Tomaten untermischen. Die Gewürze dazugeben und ca. ½ Stunde schmoren lassen (evtl. etwas Tomatensaft aufgießen)

In der Zwischenzeit Spaghetti kochen. Nach Ende der Garzeit das Ragout ohne Lorbeerblatt auf den Spaghettis mit Parmesan bestreut servieren. Dekorativ sieht ein Zweig Oregano darauf aus.