

Spaghetti Bolognese

von Andrea Gerber

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.25 kg Spaghetti | al dente kochen, abgießen |
| 1.0 dl Olivenöl | In Pfanne erhitzen |
| 1.25 kg Hackfleisch | Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen. |
| 500 g Zwiebeln | Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben. |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 1.25 kg Tomaten | Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht. |
| 500 g Tomatenpuree | Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht. |
| 1.0 kg Reibkäse | |