Spaghetti Bolognese von Daniel Gmür

Mengen für 10 Personen

mit Gemüse verfeinert

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.
200 g Sellerie	
200 g Rüebli	raffeln
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	