

Spaghetti Bolognese

von Monique Schmidt

Mengen für 10 Personen

mit Pelatti-tomaten

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	
1.5 kg geschälte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
1.0 kg Reibkäse	