

# Spaghetti Bolognese (Endingen) von Roland Eckert

Mengen für 6 Personen

Quelle: Rund ums Kochen Bd. 1

72 g Zwiebeln	schälen und in kl. Würfel schneiden
1.2 Stück Rüebli	schälen und in kleine Würfel schneiden
* 15 g Petersilie, frische	waschen, trocken tupfen, vom Stiel entfernen und hacken
600 g Spaghetti	in Salzwasser kochen
780 g Hackfleisch	Hackfleisch mit den Zwiebeln abraten und mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen
390 g Tomatenpuree	mit dem Hackfleisch, den Rüebli, dem Petri in einen großen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken und ein halbe Stunde vor sich hinköcheln lassen
0.6 g Bouillion	
1.56 dl Rahm	zu Sauce hinzufügen und noch einem abschmecken
90 g Reibkäse	dazustellen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g