



Spaghetti Bolognese / Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum mit geriebenen Käse (Grana Padano)

Zutaten für 10 Personen

1500g Hackfleisch

5 mittelgroße Zwiebeln

5 Fleischtomaten (alternativ 500g gehackte Tomaten aus der Dose)

150 g Tomatenmark

Gemüsebrühe aus dem Glas für ca. 3 Liter Brühe

Frischer Basilikum (oder wenn nicht möglich getrocknet)

1 kg Spagetti

150g geriebenen Hartkäse (am besten Parmesan oder Grana Padano)

Olivenöl

Gewürze wie Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß



Für den Saucenansatz beider Gerichte

Die Zwiebeln fein würfeln.

Die Tomaten waschen und in mittelgroße Stücke schneiden.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln goldgelb darin anbraten.

Die Tomatenwürfel dazu geben und mit anbraten.

Dann das Tomatenmark dazu geben und leicht mit anrösten.

Das Ganze dann mit einem Teil der Brühe ablöschen.

In einer Pfanne das Gehackte anbraten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem Rest der Brühe ablöschen und zu dem Saucenansatz in den Topf geben.

Achtung, vorher den Anteil der Sauce für die Vegetarischen Gerichte in einen Extra Topf füllen .

Beide Saucen reduzieren und mit Nudelwasser auffüllen, abschmecken und den gehackten Basilikum zum Schluss zum verfeinern in die Sauce geben.

Für die Nudeln

Einen ausreichend großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Spagetti darin bissfest kochen,

danach die Nudeln in ein Sieb abgießen und nicht abschrecken, damit die Sauce an den Spagetti haftet.

Guten Appetit