Spaghetti Bolognese

Hauptgerichte · 4 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 50 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Möhre (ca. 80 g), in Stücken
- 50 g Knollensellerie, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Olivenöl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 40 g Tomatenmark
- 100 g Rotwein (oder Wasser)
- 400 g stückige Tomaten (1 Dose)
- 200 g passierte Tomaten
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 400 g Spaghetti, Parmesan zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Möhre, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Hackfleisch in groben Stücken zugeben und ohne Messbecher **5 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1** garen. Mit dem Spatel auflockern.
3. Tomatenmark und Rotwein zugeben und ohne Messbecher **2 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1** einkochen.
4. Tomaten, passierte Tomaten, Brühpaste, Oregano und Zucker zugeben. Gareinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen und **25 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen die Spaghetti in einem Topf nach Packungsangabe kochen.

> **Tipp:** Die Sauce schmeckt am nächsten Tag noch besser und lässt sich prima einfrieren. Auch als Basis für Lasagne geeignet (mit Béchamelsauce).

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/