

Spaghetti Bolognese

Zutaten für 2 Personen:

1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
500g Rinderhackfleisch
Öl zum Anbraten
250ml passierte Tomaten
200ml Brühe
2 Tomaten
400g Spaghetti
Salz, Pfeffer, Gewürze nach Wahl
½ TL Honig

Die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden und im Öl glasig andünsten. Dann das Hackfleisch dazu und solange braten bis es durch ist.

Mit den passierten Tomaten ablöschen. Dann auch die Brühe dazu geben und gut verrühren. 2 Tomaten in Stücke schneiden und mitkochen lassen.

Jetzt kann das Spaghettwasser angesetzt werden. Die Soße muss noch eine Weile mit offenem Deckel kochen, bis sie etwas eingedickter ist. Wenn sie zu dick ist einfach Wasser nachgeben. Nun kann man mit dem Pürierstab ein bisschen drin rumpürieren, aber nicht zu viel. Ein Drittel reicht. Damit verbindet sich das Fleisch besser mit der Soße und man hat nicht zwei verschiedene Phasen. Danach kann man mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen abschmecken. Geheimtipp: Einen halben Teelöffel Honig untermischen.

Wenn die Spaghetti fertig sind, abseihen und mit der Soße servieren.

Guten Appetit!