

## Spaghetti Bolognese für Kinder & Familie

## Zutaten für 5 Portionen

## Für die Soße:

- 500 g Hackfleisch
- 500 g Möhren
- Staudensellerie (1 Stange)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Tomaten in Stücken (entspricht 2 Dosen á 400 g)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1,5 EL Zucker
- 65 g Butter
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Spaghetti (oder andere Pasta)



**Arbeitszeit:** ca. 40 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Schäle und putze zuerst die Möhren, die Zwiebel und den Sellerie und schneide sie in sehr kleine Würfel.
- 2. Dann erhitzt du die Butter und das Olivenöl und schwitzt das Gemüse langsam darin andas dauert bei mäßiger Hitze gut 15-20 Minuten.
- 3. In der Zwischenzeit brätst du das Hackfleisch und den gepressten Knoblauch in etwas Olivenöl an bis es krümelig wird und löschst es dann mit der Gemüsebrühe ab. Lass es für circa 5 Minuten langsam köcheln.
- 4. Nun gibst du noch die Dosentomaten, die Gemüsemischung und den Zucker hinzu und lässt deine Bolognese für mindestens 5 Minuten köcheln. Zum Schluss schmeckst du mit Salz, Pfeffer und Oregano ab.
- 5. Koche die Spaghetti in Salzwasser "al dente", so dass sie noch Biss haben. Serviere sie mit der Sauce und frisch geriebenem Parmesan.

1/2



Jenny Böhme - familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.

