

Spaghetti Bolognese aus dem Thermomix

Zutaten für 6 Portionen

- 50 g Parmesan
- 500 g Möhren
- 60 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Butter
- 1 TL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL [Gemüsebrühpulver](#)
- 700 g passierte Tomaten
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Oregano



Außerdem:

- 500 g Spaghetti

Kochzeit/Backzeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Parmesan **15 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern, umfüllen
2. Zwiebel, Knoblauch, Möhren in Stücken und Sellerie in Mixtopf geben **8 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern, nach unten schieben nochmal **8 Sekunden / Stufe 6**
3. Butter und Olivenöl hinzugeben - **4 Minuten / Varoma / Stufe 1** andünsten
4. Hackfleisch und Tomatenmark zugeben, **30 Sekunden / Linkslauf / Stufe 4** alles verrühren
5. Hackfleischmasse **5 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** braten
6. passierte Tomaten, Prise Zucker, Gemüsebrühpulver und Oregano zugeben - **15 Minuten / 100°C / Linkslauf / Stufe 2** köcheln
7. Spaghetti nach Packungsanleitung im Topf kochen - mit Sauce und geriebenem Parmesan servieren

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

