



Spaghetti Bolognese

1. Zwiebel schälen und klein hacken. Die Möhre und den Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Bauchspeck würfeln.

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin den Bauchspeck auslassen. Dann zuerst das Gemüse hinzufügen. Das Mett hineingeben und unter rühren scharf anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und solange bei reduzierter Hitze kochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Die Milch hinzugeben und solange einkochen bis eine sämige Masse entsteht. Den frischen Oregano, den Zucker und die Tomaten unterrühren. Bei geringer Wärmezufuhr alles ca. 30 Minuten schonend köcheln lassen.

4. Eine Packung Spaghetti ca. 400 - 500 g nach Herstellervorgaben kochen. Die Spaghetti auf den Tellern anrichten. Darauf die Bolognese verteilen. Frischen Thymian und Parmesankäse darüber streuen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Mohrrübe
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 100 g durchwachsenen Speck
- 400 g Schinkenmett
- 100 ml Rotwein
- Pfeffer und Salz
- 100 ml Milch
- 1 Dose Pizzatomaten
- 400 g
- 2 EL frisch gehackten Oregano
- 1EL Zucker
- 50 g geriebenen Parmesan
- frischen Thymian zum garnieren