Spaghetti Bolognese von Niklas Gemperle

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
750 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
3.0 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
500 g Rüebli	in kleinen Würfel kurz mitdünsten
3.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu
300 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
500 g Reibkäse	