Spaghetti Bolognese von Benedict Voellmy

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
800 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
2.5 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
5.0 Stück Rüebli	ev noch andünsten
2.5 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Tomatensauce Napoli	
1.0 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
300 g Reibkäse	