Spaghetti Bolognese von Diggy

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Oregano, Basilikum, Petersilie

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.
500 g Rüebli	in kleinen Würfel kurz mitdünsten
2 kg gehackte Tomaten	5 x 400 gr Dosenpelati gehackt zugeben
300 g Tomatenpuree	aus der Tube Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
500 g Reibkäse	