

Spaghetti Bolognese CNN von fabrice.lardon97@...

Mengen für 10 Personen

1.25 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.
300 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
750 g Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
300 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
750 g Reibkäse	