

# Spaghetti Bolognese

von Ranaa

Mengen für 10 Personen

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 800 g Spaghetti          | al dente kochen, abgießen   |
| 1.0 dl Olivenöl          | In Pfanne erhitzen  |
| 750 g Hackfleisch        | Im heissen Öl das Gehackte anbraten.<br>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 Rüebl              | 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           |   |