

# Spaghetti Bolognese (Standart 10P) von Maximilian Kleis

Mengen für 10 Personen

Nudeln:

Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzu geben.

Nudeln ins Kochende Wasser geben.

Ca. 10 min kochen lassen (je nach Nudelart)

Soße:

- Knoblauch und Zwiebel Würfeln.

- Öl erhitzen

- Knoblauch und Zwiebel andünsten

- passierte Tomaten, gehackte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben

- alles unter häufigem umrühren erwärmen

- abschmecken (Salz, Pfeffer, Paprika, Basilikum)

- H-Sahne dazugeben

Quelle: Abgeändert aus Gruppen flott satt gemacht.

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer, Basilikum

1.3 kg Spaghetti	
500 g Tomatensauce Napoli	Tomaten passiert
500 g gehackte Tomaten	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
200 g Zwiebel	
50 g Tomatenmark	
1.0 dl Vollrahm	H-Sahne
2 cl Öl	

Nudeln:

Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzu geben.

Nudeln ins Kochende Wasser geben.

Ca. 10 min kochen lassen (je nach Nudelart)

Soße:

- Knoblauch und Zwiebel Würfeln.

- Öl erhitzen

- Knoblauch und Zwiebel andünsten

- passierte Tomaten, gehackte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben

- alles unter häufigem umrühren erwärmen

- abschmecken (Salz, Pfeffer, Paprika, Basilikum)

- H-Sahne dazugeben