

Spaghetti Bolognese_KI von melanie steger

Mengen für 10 Personen

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.
2.0 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben.
2.0 Stück Knoblauchzehen	
500 g Rüebli	in kleinen Würfel kurz mitdünsten
2.0 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu
300 g Tomatensauce	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
500 g Reibkäse	
100 g Tomatensauce Napoli	