



# Spaghetti Bolognese



Video  
[momlife.cooking](https://momlife.cooking)



# Spaghetti Bolognese

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten | Kochzeit: 45–60 Minuten

## Zutaten für 4–6 Personen:

### Für die Soße:

1 EL Olivenöl  
600 g gemischtes Hackfleisch von Schmäzle  
1 große Zwiebel  
2 EL Tomatenmark  
2 Karotten  
700 g passierte Tomaten  
400 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer,  
1 TL Oregano  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Außerdem:

500–700 g Spaghetti  
150 g geriebener Käse

## Zubereitung:

1. Für die Soße das **Öl** erhitzen. **Hackfleisch** zugeben und krümelig anbraten.
2. Die **Zwiebel** fein würfeln und zugeben, ebenso das **Tomatenmark**. Weitere 2–3 Minuten mitbraten.
3. Die **Karotten** schälen und fein zerkleinern und unterrühren. Mit den passierten **Tomaten** und der **Brühe** ablöschen.
4. Die **Gewürze** zugeben.
5. Die Soße aufkochen und bei niedriger Hitze mindestens 45 Minuten, besser 60 Minuten, köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Die **Spaghetti** bissfest in kochendem Salzwasser garen und mit der Soße und dem geriebenen **Käse** anrichten.

**Guten Appetit!**