

Spaghetti Bolognese Gran Gusto

500 g	Rindermett
6	Tomaten
2	Zwiebeln
4-5 Zehen	Knoblauch
50 ml	Olivenöl
2 TL	Oregano
	Salz, Pfeffer
1 Tube	Tomatenmark
500 g	Spaghetti
	Parmesan
	Zucker



Zwiebeln in Scheiben schneiden, in eine Pfanne geben, salzen und in Öl glasig schmoren.
Tomaten in Scheiben schneiden,
zu den Zwiebeln geben, durchrühren und abgedeckt ca. 15 Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen.

Das Mett in eine zweite Pfanne geben und ohne Fettzugabe krümelig braten.
Wenn die Zwiebeln und Tomaten geschmort sind, das Mett und 4- 5 ungeschälte Knoblauchzehen dazu geben.

Jetzt die Spaghetti in Wasser mit Salz und einem guten Schuss Olivenöl aufsetzen.

Tomatenmark in die Pfanne dazugeben sowie nach Bedarf ca. 0,2 L Wasser.

Einkochen lassen und gelegentlich umrühren.

Mit einer guten Portion Olivenöl auffüllen. Abermals aufkochen lassen und so viel Wasser dazu geben , dass die Soße nicht zu fest wird.

Dann reichlich Oregano dazu, gut salzen und etwas Pfeffer.

Zum Schluss noch eine Prise Zucker zugeben.

Die Spaghetti abgießen.

Spaghetti sowie die Pfanne mit der Soße auf den Tisch und mit geriebenem Parmesan servieren.

Dazu ein kräftiger Italienischer Rotwein, z. B. ein Amerone