



## Spaghetti Bolognese



### Zutaten für 4 Portionen

200 g Möhren  
1 Zwiebel  
100 g Stangensellerie  
10 Stiele Thymian  
4 Stiele Basilikum  
100 g geräucherter durchwachsener Speck  
400 g gemischtes Hackfleisch  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Rotwein  
1 Dose (850 ml ) Tomaten in Stücken  
500 g Spaghetti  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Parmesan

### Zubereitung

Möhren und Zwiebel schälen, Sellerie waschen und alles klein schneiden. Thymian und Basilikum waschen.

Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Hack dazugeben und beides für 6 Minuten braten.

Das Gemüse und das Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Tomaten dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.

Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten. 100 ml Nudelwasser zur Soße dazugeben und diese mit Thymian, Basilikum, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Nudeln und die Soße auf einem Teller anrichten

und mit Parmesan nach Belieben bestreuen.