

# Spaghetti Bolognese

## Zeit:

🕒 45 Minuten

## Portionen:

✳ 3 Portionen

## Zutaten:

1	Kleine Zwiebel
1	Zehe Knoblauch
3	Rote Paprika
1	Zucchini
50g	Geriebener Hartkäse
750g	Passierte Tomaten
750g	Spaghetti
400g	Rinderhack
5 EL	Öl
2TL	Salz
Prise	Basilikum und Pfeffer

## Zubereitung:

1. Paprika und Zucchini in kleine Stücke schneiden und mit 2 EL Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze dünsten.
2. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und dazugeben.
3. Die passierten Tomaten in einem Topf leicht erhitzen und das Gemüse der Pfanne, sowie eine Prise Salz, Pfeffer und Basilikum dazugeben.
4. Die Pfanne reinigen und das Rinderhack mit 3 EL Öl in der Pfanne bei hoher Hitze anbraten.
5. Zeitgleich die Spaghetti mit 2 TL Salz und kochendem Wasser in einem separaten Topf für 10 Minuten kochen und danach abgießen.
6. Das durchgebratene Rinderhack in die Soße geben und umrühren.
7. Das Essen mit geriebenem Hartkäse servieren.