

# Mock-Ups

Foodle

# FOODLES

Rezepte

Kochbücher

Zufallsrezept

Einkaufsliste

Login

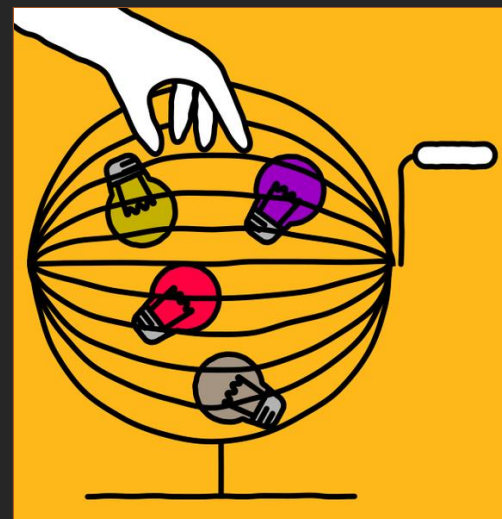
Startseite



Rezepte



Kochbücher



Zufallsrezept



Einkaufsliste



# FOODLES

[Rezepte](#)[Kochbücher](#)[Zufallsrezept](#)[Einkaufsliste](#)[Login](#)

Startseite > Rezepte



Kochen



Backen



Getränke



Salate



# FOODLES

Rezepte

Kochbücher

Zufallsrezept

Einkaufsliste

Login

Startseite > Rezepte > Kochen



Kochen



Nudeln



Kartoffeln



Reis



Vorspeise



Nachtisch



Startseite > [Rezepte](#) > [Kochen](#) > [Nudeln](#)



Kochen



Spagetti



Fusilli



Tortiglioni



Gnocchi



Nudeln



Tortellini/Tortelloni

# FOODLES

[Rezepte](#)[Kochbücher](#)[Zufallsrezept](#)[Einkaufsliste](#)[Login](#)

Startseite > [Rezepte](#) > [Kochen](#) > [Nudeln](#) > [Spaghetti](#)



Kochen



Bolognese



Carbonara



Mit Lachs



Meeresfrüchte



Knoblauch und  
Peperoni



Nudeln



Startseite > Rezepte > Kochen > Nudeln > Spaghetti > Bolognese



# Spaghetti Bolognese

Eingetragen von Jan

Kalorien: 2300 kcal

Zeitaufwand: 1:30 Stunde

Arbeitsaufwand: 30 Minuten

Schwierigkeit:

Bewertung:

Zutaten:	
400 g	Nudeln
150 ml	Rotwein
2	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
Etwas	Olive�n�l
50g (1/4 Tube)	Tomatenmark
500 ml	Passierte Tomaten
250 ml	Kochsahne (7%)
500 g	Hackfleisch (gemischt)
200 ml	Rinderbrühe
2-3 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Basilikum (getrocknet)
2 TL	Süße Paprika
1 TL	Scharfe Paprika
Etwas	Muskatnuss
Etwas	Schnittlauch
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

## Zubereitung:

1. Zwiebeln würfeln und Knoblauch fein würfeln. Mit etwas Olive n l in einer Pfanne anbraten in die der

Vorspeise?

Salat mit Ziegenkäse, Trauben und Walnüssen

Bruschetta

Cremige Tomatensuppe

Aperetif?

Cassis-Aperetif

Nachtsch gefällig?

Kaiserschmarrn

Cookie-Grauben-Ding

Tiramisu



Startseite > [Rezepte](#) > [Kochen](#) > [Nudeln](#) > [Spaghetti](#) > [Bolognese](#)



## Spaghetti Bolognese


Eingetragen von Jan

Kalorien: 2300 kcal

Zeitaufwand: 1:30 Stunde

Arbeitsaufwand: 30 Minuten

Schwierigkeit: 

Bewertung: 

2 TL	Süße Paprika
1 TL	Scharfe Paprika
Etwas	Muskatnuss
Etwas	Schnittlauch
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

1. Zwiebeln würfeln und Knoblauch fein würfeln. Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten in die der Rest der Zutaten auch passt.
2. Nachdem die Zwiebeln leicht glasig geworden sind, mit etwas Zucker bestreuen und etwas braun anbraten lassen.
3. Hackfleisch dazu geben und direkt mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Sobald das Hackfleisch durch ist, Tomatenmark dazugeben und vermischen.
5. Nachdem das Hackfleisch leicht angebraten ist mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein etwas einreduzieren lassen.
6. Heiße Rinderbrühe dazu geben.
7. Passierte Tomaten hinzugeben.
8. Gewürze rein.
9. 1 Stunde ziehen lassen unter stetigen umrühren.
10. Kochsahne rein. 10 Minuten ziehen lassen.
11. Etwas Zucker und als Geheimtipp Zitronenkonzentrat.
12. Servieren

### Vorspeise?



Salat mit Ziegenkäse, Trauben und Wallnüssen



Bruschetta



Cremige Tomatensuppe

### Aperetif?



Casis-Aperetif

### Nachtsch gefällig?



Kaiserschmarrn



Cookie-Trauben-Ding



Tiramisu



# Loader-Texte

- Backofen wird vorgeheizt
- Nudeln werden gekocht
- Fleisch wird angebraten
- Kuchen wird gebacken
- Teig wird gerührt
- Der Koch ist am Schlafen
- Einen Moment Geduld bitte
- Susi und Strolch brauchen noch einen Moment
- Geschirr wird gespült
- Spülmaschine wird ausgeräumt
- Wasser ist am kochen
- Getränke werden gekühlt
- Alle Daten werden gelöscht

