

Zutaten:

500 g	Spaghetti
300 g	Hackfleisch (gemischt)
1 kleine	Zwiebel
1 kleine	Möhre
2 Tuben	Tomatenmark
250 g	passierte Tomaten
1 Dose	Tomaten (im Stück)
2 TL	Gemüsebrühe
	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer
	Knoblauchpulver
	Öl



Zubereitung:

- Das Hackfleisch in Öl anbraten, aber nicht bräunen.
- Das Tomatenmark mit dem Hackfleisch kurz anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.
- Die Möhre sowie die Zwiebel schneiden und in Öl anbraten, jedoch nicht zu heiß.
- Nach ca. 5 min das Hackfleisch wieder dazu geben und alles ca. 1 min zusammen braten.
- Die passierten Tomaten, die Pizzatomaten und die Gemüsebrühe dazu geben. Die Bolognese ca. 30 min köcheln lassen.
- Spaghetti in gesalztem Wasser kochen.
- Am Ende die Bolognese mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauchpulver) abschmecken und weitere 5 min köcheln lassen.