

# Spaghetti Bolognese

## Für 2 Personen

160 g Hackfleisch, gemischt	120 g Spaghetti	2 Tomaten
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran
1 Stück Ingwer	50 g Parmesan	1 Zwiebel
0,5 L Rinderfond	50 g Tomatenmark	125 ml. Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin gar kochen. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und die Zwiebeln dazu geben. Anschließend mit dem Rinderfond auffüllen. Das Tomatenmark ebenfalls dazu geben. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Ingwerscheibe und den Knoblauch in die Pfanne geben. Den Thymian und den Majoran ebenfalls dazu geben. Die Tomaten klein schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Ingwer, den Knoblauch, den Thymian und den Majoran entfernen. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten, die Bolognese dazu geben und mit Parmesan garnieren.

Andreas Lux am 28. Juni 2010