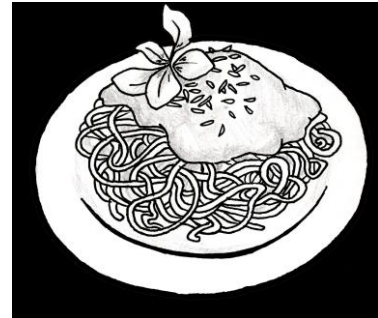


Spaghetti Bolognese

Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Zucchini, in Scheiben
- 1 Paprika
- 2 Karotten
- 300g Hackfleisch
- 1 Dose Tomaten
- 300g Nudeln
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Paprikapulver, Oregano, Basilikum



Zubereitung

- Topf mit Wasser zustellen (3-4 l)
- Zuerst die Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig werden lassen.
- Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und anbraten.
- In der Zwischenzeit Zucchini und Paprika waschen und klein schneiden.
- Gemüse zum Hackfleisch geben, nach kurzer Zeit die Tomaten begeben.
- Mit etwas Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum und scharfem Paprikapulver würzen.
- Die Pfanne mit einem Deckel zudecken und 10 - 15 Minuten auf niedriger Hitze garen.
- In das kochende Nudelwasser 2 – 3 EL Salz geben.
- **WICHTIG:** Spaghetti 8 Minuten vor der geplanten Essenszeit einkochen.

Guten Appetit!