

Rezept Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Lauchzwiebelröllchen



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
600g Mett	1EL Öl
1Kg Tomaten	Salz, Pfeffer, Paprika, Worcester-Sauce
1 Zwiebel	Parmesankäse zu Bestreuen
250ml Wasser	
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Packung Vollkorn-Spaghetti

Zunächst die klein gehackte Zwiebel und das Mett kräftig in einem Bräter oder hohen Topf mit etwas Öl anbraten und im Anschluß mit 250ml Wasser ablöschen.

Die Tomaten und 3-4 Stangen der Lauchzwiebeln waschen und mit einer Küchenmaschine oder einem Pürrierstab grob zerkleinern und mit in den Topf geben.

Die Soße sollte nun schon einmal mit den Gewürzen und der Worcester-Sauce abgeschmeckt werden und dann mit geschlossenem Deckel gute 30 Minuten leicht köcheln.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen und eine Stange der übrigen Lauchzwiebeln waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Parmesankäse fein reiben.

Die Soße zum Abschluss noch einmal abschmecken und eventuell nachwürzen, bevor sie mit den Spaghetti serviert und mit Parmesankäse und Lauchröllchen garniert wird.

Wir wünschen Guten Appetit!

