

## Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 200 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g Karotten
- 150 g Lauch
- 300 g Staudensellerie
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g passierte Tomaten a.d. Dose
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Würzmischung 6 Pasta & Pizza
- etwas Zucker

## Zubereitung

- 1. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch und Staudensellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Gemüse zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Tomaten unterrühren.
- 3. Rotwein und Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Mit MAGGI Würzmischung Nr. 6 und Zucker würzen. Die Bolognese bei geringer Wärmezufuhr offen mind. 1 Stunde köcheln lassen.
- 4. In der Zwischenzeit Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend Spaghetti mit Bolognese anrichten. Dazu passt geriebener Parmesan.

## Nährwert-Anzeige

(L) 82 Minuten

Kohlenhydrate 83 g
Energie 770 kcal

Fett 28 g Protein 41 g