



One Pot Spaghetti Bolognese

Zutaten

- 150 g Karotten
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 500 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Weißwein, trocken
- 400 g stückige Tomaten a.d. Dose
- 4 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 250 g Spaghetti

Zubereitung

1. Karotten putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch kräftig anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Möhrenraspeln und Tomatenmark zugeben.
3. Weißwein, Wasser und stückige Tomaten zugießen. Maggi Rinder Brühe einrühren und Oregano zugeben.
4. Spaghetti in der Mitte durchbrechen und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen lassen und zugedeckt ca. 25 min. köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	466 kcal
Fett	15 g
Protein	25 g

⌚ 40 Minuten

⊕ 4 Portionen