

Helle Bolognese

Zutatenliste:

1-2	Knoblauchzehen
120 g	Suppengemüse
1	Zwiebel
30 ml	Öl
500 g	Hackfleisch
60 ml	Weißwein
120 ml	Wasser
250 ml	Sahne
200 g	Schmelzkäse
3 TL	Kräuter (italienische oder der Provence)
1	Lorbeerblatt
½ TL	Salz
3 Prisen	Pfeffer
½ TL	Zucker
1,5 TL	Gemüsebrühe
500 g	Spaghetti
	Etwas Parmesan zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Knoblauch, Suppengemüse und Zwiebel sehr klein schneiden.
2. Öl erhitzen, Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Zerkleinertes Gemüse zugeben und mitbraten.
3. Weißwein, Wasser, Sahne und Schmelzkäse sowie Kräuter und Gewürze zugeben, einmal aufkochen lassen und anschließend ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe einkochen.
4. Spaghetti kochen, auf Teller verteilen, Bolognese-Sauce und Parmesan darüber geben.