

# Die weltbeste Spaghetti Bolognese

## Zutaten für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 Stangen Staudensellerie
- 400g Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 100ml Rotwein
- 50ml Sahne
- 250g Spaghetti
- frisch geriebener Parmesan
- etwas klein gehackten Basilikum und Petersilie
- 2 Lorbeerblätter



## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen und fein würfeln. Selleriestange putzen und fein würfeln. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten.
2. Dann das Hack dazu geben und solange braten, bis das Fleisch braun und krümelig ist. Zum Schluss mit einer großen Prise Zucker würzen und das Tomatenmark unterrühren.
3. Nun mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Rotwein ablöschen und die Lorbeerblätter und gestückelten Tomaten dazugeben.
4. Nun Salzwasser aufsetzen und die Nudeln al dente garen. Zum Schluss die Sahne und die klein gehackten Kräuter zur Soße geben und noch einmal abschmecken.