



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Bolognese

Zutaten (ca. 4 Personen)

300g Nudeln (Spaghetti)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75g durchwachsener Speck
1 Karotte
½ Stange Staudensellerie
2 EL Olivenöl
400g gemischtes Hackfleisch
100ml Rotwein
Salz und Pfeffer
100ml Milch
1 TL frisch gehackter Oregano
400g gehackte Tomaten aus der Dose
1 EL Zucker
50g frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Den Speck würfeln. Die Karotte schälen, den Staudensellerie putzen und waschen und beides würfeln.

Das Olivenöl erhitzen und den Speck darin auslassen. Erst das Gemüse, dann das Hackfleisch zugeben und unter Rühren gut anbraten.

Rotwein angießen und die Mischung köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch unterrühren und die Sauce sämig einkochen.

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, beiseite stellen und warm halten.

Oregano, gehackte Tomaten und Zucker in die Sauce rühren und etwa 30 Minuten bei geringer Temperatur sanft kochen lassen. Die Nudeln mit der Sauce mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.