

# Spaghetti Bolognese

*Für 4 Personen*

## **Zutaten:**

400 g Spaghetti  
Salz  
1 große Zwiebel ( fein gewürfelt)  
2 EL Öl  
250 g gemischtes Hackfleisch  
1 TL Mehl  
125 ml Rotwein  
5 EL Tomatenmark  
½ TL Thymian  
1 Msp. Cayennepfeffer  
ca. 1 ½ TL Salz  
125 ml Sahne  
Parmesan

*Vorbereitung ca. 20 Minuten, Kochzeit ca. 5 Minuten*

1. Für die Sauce das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch in ca. 5 Minuten andünsten bis es fein krümelig ist, dann etwas zur Seite schieben, noch etwas Öl zugeben und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Mehl darüber stäuben, durchrühren.
2. Mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark, Thymian, Cayennepfeffer und Salz zugeben, verrühren und. Sahne zugeben kurz durchkochen, mit Salz abschmecken.
3. Die Spaghetti kochen und zusammen mit der Sauce & Parmesan servieren.
- 4.

*Dazu passt grüner Salat.*