

# Spaghetti Bolognese

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Spaghetti
- 300 g Hackfleisch (200 g vom Rind, 100 g vom Schwein)
- 50 g geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- 1 Stange Bleichsellerie
- 400 g Tomaten aus der Dose
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Muskatnuss (gerieben)
- Oregano
- Parmesan

Das Gemüse fein würfeln und den Speck klein schneiden. Die Zwiebel bei mittlerer Hitze in Olivenöl kurz anschwitzen. Die Karotte, den Sellerie und den Speck dazu geben und alles anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist. Hitze erhöhen und das Hackfleisch dazu geben. Unter ständigem Rühren scharf anbraten.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, dann mit den Dosentomaten angießen. Hitze auf kleine Flamme zurückdrehen und die Tomaten zerdrücken. Bei geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten schmoren lassen.

Mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 15 Minuten schmoren. Unterdessen die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Spaghetti mit Soße anrichten und vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.

Dazu passen grüne Blattsalate.