



Spaghetti Bolognese

20 Personen 25 Personen 50 Personen

80 g Spaghetti	1600	2000	4000
0,1 Stk. Zwiebel(n)	2	2,5	5
0,1 Zehen Knoblauch	2	2,5	5
0,25 Stk. Möhre(n)	5	6,25	12,5
100 g Hackfleisch	2000	2500	5000
50 ml Gemüsebrühe (Instant)	1000	1250	2500
0,1 Tube Tomatenmark	2	2,5	5
0,5 g Oregano	10	12,5	25
0,25 Dose Tomaten	5	6,25	12,5
0,5 EL Tomatenketchup	10	12,5	25
10 g Parmesan	200	250	500

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und in feine Würfel schneiden. Hackfleisch in die Pfanne geben, langsam erhitzen und im eigenen Fett unter Rühren anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen, Tomatenmark, Oregano, die gestückelten Tomaten und Tomatenketchup unterrühren. Etwa 40 Minuten einkochen lassen.

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abschrecken und zusammen mit der Soße servieren.