

# Pizza / Pasta

Italian Style



## Rezept: Spaghetti Bolognese

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 500 g Rinderhack (alternativ: ohne Hackfleisch oder durch vegane Produkte ersetzen)
- 500 g Spaghetti
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Möhre und 1 Zwiebel kleingeschnitten
- 2-3TL Pizza/Pasta Gewürz (Dortmunder Pöttken)
- Salz, Pfeffer

- 1 Hackfleisch und Zwiebeln in einem Topf in etwas Olivenöl anbraten; Möhren und Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anbraten; mit Gemüsebrühe ablöschen. Passierte Tomaten und Pizza/Pasta Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken dazugeben und alles ca. 30 min köcheln lassen.
- 2 Spaghetti al dente kochen.
- 3 Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Als Serviervorschlag: gekochten Spaghetti mit Bolognese Sauce, geriebenem Parmesan und mit frischem Basilikum servieren.



Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Gewürze auf [www.dortmunder-poettken.de](http://www.dortmunder-poettken.de)