

Spaghetti mit Puten-Bolognese bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Pute, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Beutel Fix für Bolognese, 1 Dose Tomatenmark (140 gr), 2 Esslöffel Italienische Kräuter, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Salz, 100 gr Sahne oder Schmand, 500 gr Spaghetti, 1 Esslöffel Olivenöl, 80 gr Parmesan (im Stück), 250 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und würfeln. Pute in der Küchenmaschine (wenn Sie nicht wieder Erwarten doch Putenhack bekommen haben) in der Küchenmaschine hacken. Parmesan reiben.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel im Olivenöl anbraten, sobald sie glasig sind, Putenhack zugeben. Tomatenmark, Wasser und Fix für Bolognese (als Grundwürze) zugeben und köcheln.

Die Spaghetti in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen.

Die Sauce mit den Kräutern (Oregano, Thymian, Rosmarin, was man in der Küche hat und wie es einem schmeckt!), Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne / Schmand verfeinern. Mit dem Parmesan servieren und genießen.

Guten Appetit!