

# Vorspeise

Spagetthi Bolognese a la Richard

Zutaten:

160 g Hackfleisch rind

1 St. Zwiebeln

0.3 St. Stangensellerie

1 St. Karotte

20 g Tomatenmark

60 ml Tomatensaft

80 g Spaghetti

30 g Grana Padano

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

-Spaghetti in Salzwasser al dente kochen- Zwiebel, Karotte, Sellerie in kleine Würfel schneiden- Im Topf mit etwas Öl anschwitzen, dann das Hackfleisch dazugeben- Alles etwas anrösten, dann Tomatenmark hinzugeben- nach kurzem Schwenken mit Tomatensaft ablöschen- mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und garkochen lassen-Spaghetti im Teller anrichten- die Hackfleischsoße oben draufgeben und mit geriebenem Parmesan servieren