Spaghetti Bolognese alla Ragù mit knusprigem Parmesan-Topping

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	4 St.
Pastinaken	2 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Butter	4 EL
Paniermehl	100 g
Öl	4 EL
Zucker	
Rinderhackfleisch	600 g
Tomaten, passiert	800 g
Salz	
Parmesan	40 g
Majoran, getrocknet	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Spaghetti	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Küchenpapier

1. Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Die Pastinaken waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln.

2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Paniermehl zugeben, ca. 3 Min. goldgelb rösten und anschließend zum Abkühlen auf ein Küchenkrepp geben.

3. In einem Topf Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Zucker darin ca. 1 Min. goldgelb anbraten. Karotten- und Pastinakenwürfel hinzugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Danach das Hackfleisch unterheben und unter gelegentlichem Rühren ca. 6 Min. braten. Tomaten zugeben und auf niedrigster Stufe leicht köcheln lassen.

4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Parmesan fein reiben und in einer Schüssel mit Majoran und Paniermehl vermischen. Spaghetti im sprudelnd kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.

5. Ggf. etwas vom Kochwasser unter die Bolognese mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in ein Sieb abgießen, auf Tellern anrichten und mit Bolognese alla Ragù und knusprigen Parmesan-Topping servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nudelwasser sollte stets gut gesalzen sein, da Nudeln nach dem Kochen kein Salz

mehr aufnehmen und sonst schnell fad schmecken. Grundsätzlich gilt: 1 Liter Wasser je 100 g Nudeln und ca. 1 TL Salz pro Liter Wasser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1218 kcal
Kohlenhydrate	150 g
Eiweiß	58 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	40 g