



## Spaghetti Bolognese

### Zutaten

- 400g Spaghetti
- 400g Hackfleisch vom Rind oder gemischt
- Tomatenmark
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Tasse Wasser
- 2TL Ketchup
- Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Prise Zucker

Die Spaghetti in kochendes Wasser geben, salzen und nach Anleitung gar kochen.

Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten.

Den Knoblauch vierteln und dazu geben.

Tomatenmark und Wasser dazu. Alles auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Ketchup, die Gewürze und einen Schuss dunklen Balsamico Essig der Soße begeben.

Die Soße sollte ungefähr 15 Minuten leicht kochen.

Wer mag, der kann der Soße mit einem ordentlichen Schluck guten Rotwein eine besondere Note verpassen.