



## Musi-Stars kochen zuhause

### Spaghetti Bolognese von Marc Pircher

---

#### Zutaten:

500 g Spaghetti, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 10 g Butter, 300 g Hackfleisch (Rind), 2 EL Tomatenpüree, 1 dl Gemüse- oder Fleischbrühe, 800 g Dose Pelati (geschälte Tomaten), 1,5 TL Salz wenig Pfeffer wenig Chilipulver, 1 TL Zucker.

#### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

2 EL Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

Fleisch ca. 5 Min. anbraten, Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten.

Hitze reduzieren, Gemüse- oder Fleischbrühe dazu gießen und vollständig einkochen.

Tomaten in kleine Würfel schneiden und diese dem Fleisch begeben.

Zucker, Salz, Pfeffer und Chili begeben und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 60 Min. (Geheimtipp: mind. 2 Std.) köcheln lassen.