**Rezept Spaghetti Bolognese**

(für 4-5 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 500g Spaghetti | 1 großer Kochtopf |
| 500g passierte Tomaten | 2 Kochlöffel |
| 400g Gehacktes (Schwein oder Rind oder Mix) | 1 Durchschlag |
| 1 mittelgroße Zwiebel | 1große Pfanne |
| Salz, Pfeffer, Kräuter (nach Geschmack) | 1 Brettchen + Küchenmesser oder  1 Zerkleinerer |
| Öl oder Margarine | 1 Tasse |
| Wasser | Gabel |
| Mehl | Wecker |

**Zubereitung**

1. Spaghetti im Salzwasser kochen
2. Zwiebel würfeln
3. Öl in Pfanne heiß machen
4. Gehacktes anbraten + zerdrücken (Gabel)
5. Zwiebel dazugeben + braten
6. passierte Tomaten dazu
7. Mehl + Wasser in einer Tasse vermischen + Soße andicken
8. würzen nach Geschmack
9. Spaghetti in den Durchschlag geben

**Guten Appetit!!!!**