

Bolognese mit Champignons

Für 3 Personen

250 g Spaghetti	100 g Champignons	1 Zwiebel
1 dicke Möhre	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
200 g gem. Hackfleisch	1 EL Tomatenmark	1 Dose stück. Tomaten
1 EL ital. Kräuter	Salz, Pfeffer	

Spaghetti nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Möhre schälen und grob reiben. Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen.

Hackfleisch darin anbraten. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten.

Tomatenmark unterrühren.

Stückige Tomaten zugießen, italienische Kräuter, und geriebene Möhren zugeben. Alles aufkochen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti mit der Sauce anrichten. Dazu passen Parmesan und frische Basilikumblättchen.

NN am 01. Dezember 2025