# Spaghetti Bolognese

**Zutaten:**
1 EL Olivenöl,
1 EL Butter,
100 g gesalzener Speck,
500 g Hackfleisch (Rind und Schwein gemischt), 1 Zwiebel,
2 Karotten,
¼ Sellerieknolle,
2 Rippen Bleichsellerie,
2 dl herber Rotwein, 1 Dose geschälte Tomaten,
2 EL Tomatenpüree, 1 EL frische Rosmarinnadeln oder 1 TL getrockente,
1 EL frische,
feingeschnittene Salbeiblätter oder 1 TL getrocknete,
Salz,
Pfeffer

**Zubereitung:**
Olivenöl und Butter schmelzen, den in Würfel geschnittenen Speck beigeben, etwas anziehen lassen, Fleisch beigeben, durchbraten, die fein gehackte Zwiebel, das fein geschnittene Gemüse ebenfalls beigeben, 5 Minuten dämpfen, mit dem Wein ablöschen. Geschälte Tomaten und Tomatenpüree beigeben, 1 ½ Stunden auf kleinem Feuer kochen, die Kräuter beifügen, nochmals ½ Stunde köcheln lassen, salzen, pfeffern. Sauce über die gekochten Spaghetti geben.

Copyright © by buergisser consulting - all rigths reserved