

ZUBEREITUNG

1. SAUCE: FLEISCH IN BRATBUTTER ODER BRATCRÈME KRÄFTIG ANBRATEN. ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND ALLES GEMÜSE ZUGEBEN, MITDÄMPFEN. TOMATENPÜREE BEIFÜGEN, KURZ MITDÜNSTEN. TOMATEN BEIGEBEN, MIT WEIN ODER BOUILLON ABLÖSCHEN, LEICHT EINKOCHEN, WÜRZEN UND KRÄUTER DAZUGEBEN. ZUGEDECKT BEI KLEINER HITZE CA. 45 MINUTEN KÖCHELN.

2. SPAGHETTI IN SIEDENDEM SALZWASSER AL DENTE GAREN, ABGIESSEN, ABTROPFEN LASSEN.

3. BUTTER UNTER DIE SPAGHETTI MISCHEN.

4. SPAGHETTI IN VORGEWÄRMTE TIEFEN TELLERN ANRICHTEN, SAUCE UND PETERLI DARAUFGEBEN. KÄSE DAZU SERVIEREN.

ZUM ABSCHMECKEN KÖNNEN 2 EL ACETO BALSAMICO UND/ODER 1 DL RAHM DAZUGEGEBEN WERDEN.

Spaghetti bolognese



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SAUCE:	
350 G	GEHACKTES RINDFLEISCH
	BRATBUTTER ODER BRATCRÈME
2	ZWIEBELN, GEHACKT
1	KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT
1	RÜEBLI, FEIN GEWÜRFELT
50 G	SELLERIE, FEIN GEWÜRFELT
2 EL	TOMATENPÜREE
280 G	TOMATEN, GEWÜRFELT ODER PELATI
1 DL	ROTWEIN ODER FLEISCHBOUILLON
	SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE, OREGANO, BASILIKUM, THYMIAN, GEHACKT
1	LORBEERBLATT
	PETERSILIE
500 G	SPAGHETTI
50 G	BUTTER
100 G	GRUYÈRE AOP, GERIEBEN

WIR SIND WEITERHIN

FÜR SIE DA

AUFGRUND DER VERORDNUNG DES BUNDESRATES HABEN NOCH FOLGENDE GESCHÄFTE DES LOKWERKS GEÖFFNET:



GEFÄLLT

MIR



ALLE WEITEREN GESCHÄFTE BLEIBEN VORERST BIS 19.04.2020 GESCHLOSSEN.

LOKwerk