

Spaghetti mit Geflügel-Bolognese

- 1 Packung WIESENHOF Geflügel-Hackfleisch 100 g Möhren
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Dosen stückige Tomaten (à ca. 400 g)

200 ml Geflügelbrühe

1/2 TL gerebelter Oregano

500 g Spaghetti

Salz, schwarzer Pfeffer

1/2 Bund Basilikum

50 g Parmesan

Schritt 1

Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen, Staudensellerie waschen. Alles fein würfeln.

Schritt 2

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Geflügel-Hackfleisch und vorbereitetes Gemüse darin 3-4 Min. anbraten, bis das Flesich krümelig ist. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.

Schritt 3

Stückige Tomaten und Geflügelbrühe angießen, Oregano hineingeben und die Sauce 10-15 Min. leise köcheln lassen.

Schritt 4

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsaufschrift "al dente" garen.

Schritt 5

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti auf Teller verteilen, Geflügel-Bolognese darüber geben und Basilikumblättchen garnieren. Mit frisch geriebenen Parmesan genießen.