

# Spaghetti Bolognese bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Nudeln, 400 gr Gehacktes halb und halb, 1 Zwiebel, 50 gr Tiefkühl Paprika, 2 Esslöffel Mehl, 50 gr Tiefkühl Pilze, 4 Esslöffel Tomatenmark, 2 Teelöffel Brühe.

## Die Vorbereitungen:

Zwiebel in Würfel schneiden.

## Die Zubereitung:

Nudelwasser aufsetzen und in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen. Zwiebel und Gehacktes anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn alles angebraten ist, mit 300 ml Wasser ablöschen. Pilze, Paprika, Brühe und Tomatenmark zur Soße geben. Das Mehl in etwas kaltem Wasser mit dem Schneebesen aufrühren. Wenn die Sosse kocht das Wasser-Mehl-Gemisch untermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz abschmecken. Tip: Wenn Sie das Nudelwasser aufsetzen nachdem das Gehacktes angebraten ist, sind beide Zutaten gleichzeitig fertig.