

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Möhren schälen und im Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und zu Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen die Zwiebeln darin anschwitzen dann die passierten Tomaten und die BBQ Soße hinzugeben, aufkochen lassen.

Tomatensoße aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne das Hackfleisch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Tomatensoße darüber geben und nochmals kur köcheln lassen.

Die Möhren in kochendem Salzwasser fünf Minuten kochen lassen. Anschließend abtropfen lassen.

Spaghetti mit der Soße in einer Schüssel anrichten nach Belieben mit Mozzarella und Rosmarin bestreuen.

Guten Appetit!

Möhrenspaghetti mit Soße Bolognese

Zutaten

Für 3 - 4 Portionen

6 dicke **Möhren**

3 rote **Zwiebeln**

500 g gemischtes **Hackfleisch**

1 große Dose **passierte**

Tomaten

3 EL **BBQ Soße**

Mozzarella, Rosmarin zum

Darüberstreuen

Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

Kategorie: Herzhaft