



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 Fleisch 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.