



## 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.