



Spaghetti Bolognese

Zubereitung

Bona Öl in einen breiten Topf geben und die klein geschnittenen Zwiebel und Knoblauch anrösten. Das Fleisch hinzufügen und anbraten.

Die Dose Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und die Paprika wie auch die Gewürze am Schluss begeben.

Mit Salz, Lavendelsalz und Pfeffer verfeinern.

Beim Anrichten der Speise mit Parmesan bestreuen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.

Zutaten

4 Personen

500g Faschiertes

2 Paprika

4 Knoblauchzehen

2 kleine Zwiebel

eine Dose Tomaten

ein Zweig Rosmarin und Lavendel

ein paar Blätter Oregano und Basilikum

Salz und Lavendelsalz

Pfeffer

ca. 3 Esslöffel Tomatenmark

Bona Öl

Parmesan