



## Spaghetti Bolognese

Rezept von **Reto Mathis**  
Mathis' Food Affairs, St. Moritz



- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Pelati (1 Dose inkl. Flüssigkeit)
- 300 g Hackfleisch (Rind)
- 6 EL Kikkoman Sojasauce
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenpüree
- je 1 Zweig Rosmarin & Thymian
- Schwarzer Pfeffer
- aus der Mühle
- 500 g Spaghetti

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitung** Zwiebel hacken und Knoblauch zerdrücken. Pelati grob zerkleinern. Hackfleisch mit der Hälfte der Sojasauce marinieren und mit Olivenöl in einer Teflonpfanne scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch beifügen und zusammen anbraten, bis Zwiebeln glasig sind. Tomatenpüree daruntermischen, gut vermengen und mit dem Rest der Sojasauce ablöschen. Pelati, Rosmarin und Thymian dazugeben und rund 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit schwarzem Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Sauce über «al dente» gekochte Spaghetti geben.

**Serviervorschlag** Für noch bessere Geschmacksentwicklung. Spaghetti vor dem Servieren in der köchelnden Bolognese wenden.