


# Curry-Bolognese

 Zubereitung: 15 Minuten

 Gesamtzeit: 25 Minuten



## Zutaten

- 800 g Tomaten in der Dose (ganz und geschält)
- 250 g Rinderhackfleisch
- 30 g Olivenöl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 TL Curry
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Knoblauch-Gewürz
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 500 g Spaghetti

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Öl, Rinderhackfleisch, 1 TL Salz, 2 TL Curry, Pfeffer und Knoblauch hinzugeben, **3 Minuten/ 120 Grad/ Stufe 3** andünsten und verrühren. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben
2. Tomaten und Petersilie in den Mixtopf geben, **15 Sek./ Stufe 3,5** zerkleinern

3. Die restlichen Gewürze (2 TL Curry, 1 TL Salz, Paprika edelsüß) hinzugeben, **5 Sek./ Stufe 5** unterrühren
4. Alles zusammen **10 Minuten/ 90 Grad/ Linkslauf Stufe 2** aufkochen lassen
5. In der Zwischenzeit Nudeln eurer Wahl kochen und mit der fertigen Soße servieren

