

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Hannes Germann
Ständerat SVP Schaffhausen*

Marktsalat

- Salat je nach Saison grün und rot
- Cherry-Tomaten
- Radieschen

- Olivenöl
- Balsamico-Essig bianco
- Salz und Pfeffer
- Senf nach Belieben



Zubereitung

- Salat, Tomaten und Radieschen waschen und rüsten
- Für die Salatsauce Olivenöl und Essig im Verhältnis 2:1 mischen, würzen und nach Belieben etwas Senf dazu geben.
- Den Salat anrichten und die Sauce darüber verteilen

Spaghetti Bolognese

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Hackfleisch (Rind)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Weissmehl
- 1 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 150 g Lauch, in feinen Streifen
- 200 g Rüebli, in Würfeli
- 1 roter Chili, entkernt, fein gehackt
- 150 g Stangensellerie, in Würfeli
- 1 EL Oregano, fein geschnitten



- 2 EL Tomatenpüree
- 1 Dose gehackte Tomaten (klein, ca. 240 g)
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Fleischbouillon
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- Spaghetti
- Salzwasser, siedend
- 400 g Spaghetti

Zubereitung

Sauce

- Fleisch im Öl ca. 2 Min. braten, Mehl darüberstäuben, herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Rübli, Sellerie und Chili in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen. Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Tomaten, Fleisch und Bouillon begeben, aufkochen, Sauce ca. 30 Min. köcheln. Vor dem Servieren Oregano begeben, würzen.

Spaghetti

- Spaghetti im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce und Parmesan servieren.