Spaghetti-Bolognese

1 Zwiebel	Pellen und würfeln
1 Möhre	Schälen und Würfeln
300 g Hackfleisch 2 EL Öl	-Hackfleisch in Öl anbraten -Zwiebeln und Möhren dazugeben und kurz anbraten
1 D. Tomaten 1 D. Tomatenmark 100 ml Fleischbrühe	Dazugeben und im offenem Topf 20 Minuten köcheln
2 TL Oregano Salz Pfeffer Zucker	Würzen und 20 Minuten weiter köcheln lassen
300 g Spaghetti	In Salzwasser 10 kochen Abgießen, abschrecken und in einer Schüssel anrichten. Hackfleischsauce darauf geben und servieren.