Bolognese-Sauce

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose gehackte Tomaten (400g)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Basilikum
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Fügen Sie die gehackte Zwiebel hinzu und braten Sie sie etwa 2-3 Minuten an, bis sie weich und glasig ist.
2. Fügen Sie das Hackfleisch hinzu und braten Sie es unter Rühren, bis es braun und krümelig ist.
3. Fügen Sie den gehackten Knoblauch hinzu und braten Sie ihn für etwa 1 Minute an, bis er duftet.
4. Fügen Sie die gehackten Tomaten, Tomatenmark, Oregano, Basilikum, Zucker und eine Prise Salz und Pfeffer hinzu und rühren Sie alles gut um.
5. Lassen Sie die Sauce für 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie etwas eingedickt ist und das Hackfleisch vollständig gekocht ist.
6. Probieren Sie die Bolognese-Sauce und passen Sie die Gewürze nach Bedarf an.
7. Servieren Sie die Sauce mit Nudeln Ihrer Wahl und genießen Sie sie heiß.

Das ist eine schnelle und einfache Variante einer Bolognese-Sauce, die in kurzer Zeit zubereitet werden kann. Sie können die Sauce auch nach Belieben mit weiteren Zutaten, wie beispielsweise Karotten, Sellerie oder Pilzen, verfeinern. Guten Appetit!

Version #2
Erstellt: 2023-02-22 13:20:34 UTC von Konstantin
Zuletzt aktualisiert: 2023-03-15 12:16:02 UTC von Konstantin