

Bolognese Soße (10 Portionen)

Zutaten

1250 g Hackfleisch vom Rind
5 Dose Tomate(n) (Pizzatomaten)
5 Knoblauchzehe(n)
5 Zwiebel(n)
etwas Tomatenmark
etwas Rotwein (Es geht natürlich auch ohne!)
5 TL Oregano, gerebelt
5 TL Majoran, gerebelt
5 TL Basilikum, gerebelt
5 TL Paprikapulver
Brühe, gekörnte
Salz und Pfeffer
5 EL Olivenöl
5 TL Zucker
1000 g Spaghetti
Parmesan

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein würfeln und kurz mit braten. Das Tomatenmark hinzu geben und kurz anrösten. Nun den Rotwein hinzu geben und einkochen lassen. Die Dosentomaten, die Kräuter, das Paprikapulver und den Zucker hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken. Den Deckel aufsetzen und die Sauce ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit kann man die Spaghetti kochen und den Parmesan reiben.

Gefunden auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1203251226129960/Schnelle-Bolognese-Sauce.html>