

# schnelle Bolognese



## Ein schneller Klassiker.

### Zutaten

**400g** Nudeln

**500g** Hackfleisch, gemischt

**3 EL** Olivenöl, extra nativ

**1** Zwiebel

**1** Knoblauchzehe

**400g** Dosentomaten

**2 EL** Tomatenmark

**100ml** Rotwein

**250g** Boullion-Gemüse (TK)

**Prise** Zucker

**2-3 TL** Bolognese-Gewürz

Salz

Pfeffer

Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung *al dente* zubereiten. In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Hackfleisch krümelig braten. Leicht salzen und pfeffern. Die Zwiebeln klein würfeln und hinzugeben. Den Knoblauch pressen und zusammen mit dem Tomatenmark und dem Boullion-Gemüse ebenfalls hinzugeben; kurz weiterbraten. Mit den Dosentomaten und dem Rotwein ablöschen. Mit Zucker und dem Bolognese-Gewürz abschmecken. Bis zum Ende der Nudel-Zubereitung offen köcheln lassen. Mit frischem Parmesan servieren.

### Hinweise

- Spaghetti sind als Nudelsorte natürlich der Klassiker, feine Bandnudeln sind aber z.B. auch sehr lecker
- TK-Boullion-Gemüse gibt es z.B. von Bofrost (sehr praktisch!)
- Gutes Bolognese-Gewürz gibt es im Supermarkt oder online