

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

[Druck-Version]