

Einfache Bolognese-Sauce - Mein schnelles Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Sellerie (gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 400 g Tomaten in Stücken
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung - Bolognese einfach selber machen:

1. Schäle die Zwiebel, die Knoblauchzehe, Sellerie und Möhre. Schneide alles in sehr kleine Würfel.
2. Gib die Butter mit einem Schuss Olivenöl in deine Pfanne. Dünste das Gemüse darin bei schwacher Hitze für 10 Minuten glasig.
3. Gib das Hackfleisch und das Tomatenmark dazu und brate es krümelig.
4. Rühre die gehackten Tomaten ein. Würze sie mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Koche die Bolognese 15 Minuten oder gern auch länger.

Gut zu wissen:

Eine Original Bolognese wird umso besser, je länger sie kocht. Lass sie also gern bei schwacher Hitze vor sich hin quakern. Wird sie zu dick, kannst du sie mit Wasser verdünnen. Italiener kochen übrigens Bolognese mit Wein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

