

Bolognese Rezept - einfach & schnell



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 gestückelte Tomaten
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

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.

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

