

Sauce Bologneser Art

Menge: Reicht für ca. 6 Portionen

Zutaten: 2 Quader passierte Tomaten
500g Hackfleisch
Öl
2 Brühwürfel
Pfeffer und Salz
3 Knoblauchzehen
1 Große oder 2 kleine Zwiebeln
Kräuter nach Geschmack

Zubereitung: Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch in Öl anbraten.

Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und ebenfalls mit anbraten.
Die passierten Tomaten dazugeben und die Brühwürfel dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Bei kleiner Flamme 30min. kochen lassen.

Vor dem Essen nach Geschmack Kräuter dazugeben.

Tips: