



Bolognese

von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Tags: Laktosefrei

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer, Rosmarin

2.5 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
125 g Rüebli	
125 g Sellerie	
1.0 dl Olivenöl	
500 g Hackfleisch	Achtung: Rindshackfleisch kaufen, nicht gemischt
100 g Tomatenpuree	
2.5 dl Rotwein	
1.5 kg gehackte Tomaten	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden.

2 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rüebli und Sellerie kurz mitdämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

Restliches Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren, Wein dazugiessen und vollständig einkochen.

Tomaten mit Rosmarin, Zucker, Kräutermischung und dem beiseite gestellten Gemüse begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Parallel dazu Nudeln kochen. Rosmarin entfernen, würzen.