

# Sauce bolognese

von Mirjam waser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Petersilie, Basilikum, Oregano

750 g Hackfleisch	1. 2.5 EL Öl erhitzen 2. Rindfleisch auf grosser Stufe braten
1.0 g Gemüse nach Wahl	3. vorbereiten, fein schneiden, zugeben sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
150 g Rüebli	bei 3.
5.0 Stück Zwiebeln	3.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
200 g gehackte Tomaten	3.
1.0 g Tomatenpuree	4. 2.5 EL Mehl & 7.5 EL Tomatenpuree zugeben und mischen 5. 1l Wasser ablöschen 6. 1.25 KL Salz oder Bouillon wenig Pfeffer, Paprika würzen 7. Kochzeit 40-60 min

-->Oder fertige Tetrapackungen

--> Pro Person 0.5 - 1 dl Sauce