

Sauce Bolognese einfach

von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

8.0 Stück Knoblauchzehen

5.0 Stück Zwiebeln Knoblauch und Zwiebeln fein hacken

1.25 kg Hackfleisch mit Knobli und Zwiebeln anbraten

2.5 dl Rotwein ablöschen

850 g gehackte Tomaten 1 grosse Büchse, begeben

100 g Tomatenpuree

4.0 g Basilikum getrocknet, 1 EL

3.0 Stück Bouillonwürfel Pastorama, alle Zutaten unterrühren, 20 min köcheln lassen