

Sauce Bolognese einfach (Ski) von murmillo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

8.0 Stück Knoblauchzehen

5.0 Stück Zwiebeln Knoblauch und Zwiebeln fein hacken

1.75 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

30 g Bouillion Pastorama, alle Zutaten unterrühren, 20 min köcheln lassen

1.0 g Salz und Pfeffer, abschmecken