

EIN REZEPT VON FRÄULEIN SELBSTGEMACHT

BOLOGNESE SAUCE

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
600 g Rinderhack
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
etwas Pfeffer
500 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
5 EL Tomatenmark
Kräuter (1 EL Oregano, 1 EL getrockneter Basilikum, 1 TL Kräuter der Provence, 1 TL Paprikapulver)
250 ml Sahne
2 TL Worcester Sauce
3 EL geriebener Parmesan
25 ml Noilly Prat
50 ml Orangensaft



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes gebt ihr den gehackten Knoblauch zusammen mit den klein gehackten Zwiebeln und dem Sonnenblumenöl in eine große Pfanne und erhitzt diese, bis sie goldbraun sind. Anschließend das Hackfleisch hinzugeben und mit einem Teigschaber zerkleinern.
2. Zu dem Hack kommen nun 1 Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer, 500 g gehackte Tomaten aus der Dose und 5 EL Tomatenmark. Mit dem Teigschaber gut umrühren und die Kräuter, Sahne sowie Worcester Sauce hinzugeben und rühren.
3. Nun die Nudeln nach der Packungsanleitung in Salzwasser kochen und währenddessen 2 EL vom geriebenen Parmesan in die Pfanne geben und unterheben.
4. Kurz bevor die Nudeln fertig gekocht sind noch den Noilly Prat und den Orangensaft unter die Sauce rühren.