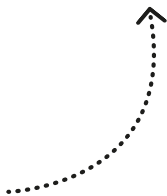


Bolognese aus dem Ofenmeister



Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Karotten
- 3 Stangen Sellerie
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 800 g Rinderhackfleisch
- Soße:
- 700 g passierte Tomaten
- 400 g stückige Tomaten
- 150 ml Rotwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Tomatenmark
- 1 TL Chili
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 2 TL Oregano
- 2 TL Basilikum
- 2 TL Thymian



Zubereitung:

Make it lecker

1. Zwiebeln, Karotte und Knoblauch mit dem Super Hacker fein hacken, den Sellerie und die Frühlingszwiebeln in feine kleine Würfel schneiden und in den gefetteten Ofenmeister füllen. Darauf das Hackfleisch verteilen.
2. Alle Zutaten für die Sauce anrühren und über das Hackfleisch gießen. Den Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze ca 45 Minuten garen. Anschließend den Deckel abnehmen und vorsichtig umrühren.
3. Weitere 10 Minuten backen.