Bolognese Sosse

- Menge: # Portionen
- Dauer:
  - Vorbereitung: `30 min`
- Preis: ##€

Zutaten

- 500g Hackfleisch gemischt
- 500g pasierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauch Zehen

Zubereitung

- Zwiebeln wuerfeln und Knoblauch fein schneiden
- Zwiebeln anbraten
- Knoblauch kurz zugeben
- Hackfleisch mit anbraten
- Tomaten hinzugeben
- etwas Wasser hinzugen (man kann damit auch gut die restliche Tomaten aus der Packung bekommen)
- das Tomatenmark unterruehren
- alles kurz koecheln lassen
- mit Basilikum, Salz und Pfeffer wuerzen

Ergebnis

`put images here`

Anmerkung

Ist gut aber iwie fehlt noch was.
Und es ist ein wenig suess

Credits

- MadddinTribleD

Revision #3
Created 2020-02-18 17:30:24 UTC by Martin Gafert
Updated 2020-02-18 17:39:52 UTC by Martin Gafert