

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

- MaddingTribled

