

# 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

