

Rezept der Woche : Bolognese



Zutaten :

- 2 Tomaten
- 1 Dose Tomatenstücke
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- ½ Flasche Tomatensoße
- 1 Lauch
- 200gr Hackfleisch
- ein kleines Stück Speck
- Gewürze: Paprika, Kräuter, Salz, Pfeffer

Material :

- Schneidebrett
- Messer
- Knoblauchpresse
- Bratlöffel
- Pfanne
- Schüssel
- Topf mit Deckel



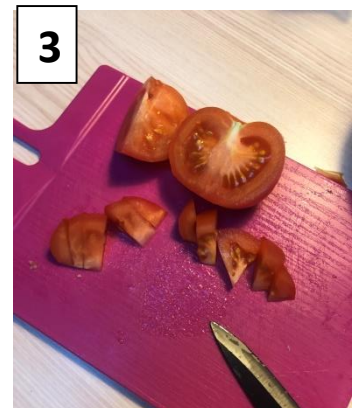
1

Zwiebel klein hacken.



2

Presse den Knoblauch mit der Knoblauchpresse und gebe ihn zu den Zwiebeln.



3

Schneide die Tomaten klein.



4

Schäle die Möhre.



5

Schneide die Möhre in kleine Würfel



6

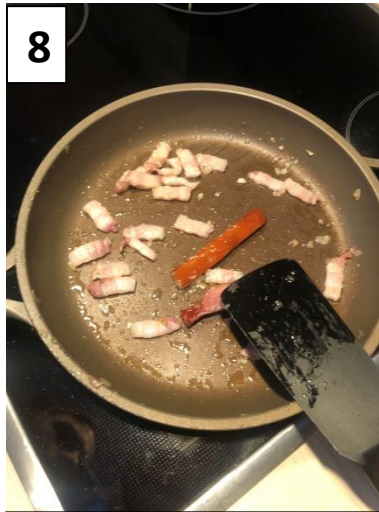
Schneide den Lauch ganz fein.

7



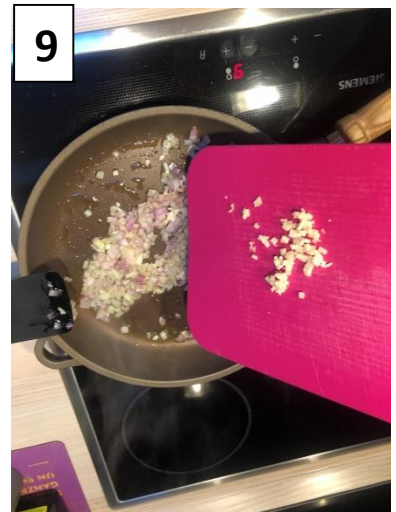
Schneide den Speck in kleine Würfel

8



Brate den Speck in der Pfanne an, so dass er etwas dunkler wird.

9



Füge die Zwiebel und den Knoblauch zu dem Speck hinzu.

10



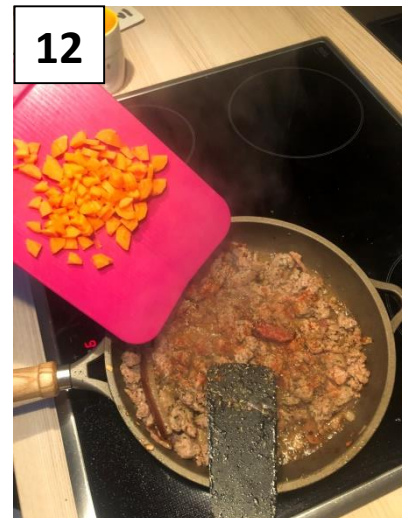
Füge das Hackfleisch in die Pfanne hinzu. Zerkleinere es etwas mit dem Bratlöffel und brate es 10 Minuten an

11



Füge die Gewürze hinzu: Paprika, Kräuter, Pfeffer, Salz

12



Füge die Möhre hinzu. Brate das Ganze etwa 2 Minuten an

13



Füge die frischen Tomaten und die Tomatenstücke aus der Dose hinzu

14



Füge alles in einen Topf und gebe den Lauch hinzu.

15



Füge die Tomatensoße hinzu

16



Mache jetzt den Deckel auf deinen Topf und lasse die Soße noch mindestens 30 Minuten köcheln.

17



Du kannst dir noch Nudeln deiner Wahl dazu kochen.

**Wir wünschen einen
guten Appetit**

