

Bolognese

Für vier Portionen benötigst du,

- 1kg Putenhackfleisch
- 2 Dosen gestückelte Tomaten
- 3 EL Tomatenmark
- 100ml passierte Tomaten
- 200g Rispentomaten
- 4 Möhren
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 2 Schalotten
- 5 getrocknete Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Agavendicksaft
- Majoran, Oregano, Thymian, Chilliflocken
- Frischer Basilikum

Zwiebeln klein schneiden und glasig braten. Tomaten waschen und überkreuzt einritzen, danach zu den glasigen Zwiebeln geben. Die Möhren und die Paprika ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Das Tomatenmark zufügen und eine Dose gestückelte Tomaten hinein rühren. Alles gut würzen und süßen und auf niedriger Stufe köcheln lassen. Das Hackfleisch in einer separaten Pfanne mit wenig Öl anbraten, würzen und zur Soße geben. Nun nach und nach die letzte Dose Tomaten unterrühren und so lange wie möglich köcheln lassen. Guten Appetit.