

Bolognese aus dem Ofenmeister



Zutaten

- 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Karotte
 - 1/4 Chilischote
 - 300 g Rinderhack (es geht auch mehr!)
 - 500 g Tomate (stückig&passiert gemischt)
 - 130 g Rotwein
 - 100 ml Wasser
 - 75 g Tomatenmark
 - 1 EL Feines Süppchen von Edelschmaus®
 - 1/2 EL Zucker
 - 2-3 EL Pizza Blitz von Edelschmaus®
 - 1 EL Toskana von Edelschmaus®
 - Salz/Pfeffer
- Wenn man keinen Wein nehmen möchte, dann etwas mehr Wasser nehmen und entweder mit Traubensaft oder einem roten Essig etwas aufgießen!

Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch und Chili fein würfeln und in den Ofenmeister geben. Die Karotte mit der Groben Reibe darüber raspeln und alles miteinander vermischen.
 - Hackfleisch über diese Masse krümeln.
 - Die restlichen Zutaten in der Großen Nixe verquirlen, über die Masse im Ofenmeister geben und alles miteinander vermischen.
 - Den Deckel schließen und im vorgeheizten Backofen bei **230°C O/U-Hitze** für ca. **45 Minuten** auf der untersten Schiene auf dem Rost garen.
 - **15 Minuten** vor Ende **1x** umrühren und evtl. noch Tomatenmark dazugeben, sollte die Masse zu sehr gewässert haben.
- Zusammen mit Nudeln und Parmesan genießen!



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de