

# Bolognese

## Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Öl
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Möhren
- 1-2 Stangen Sellerie
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- 100ml Rotwein
- 200ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- Parmesan

## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauchzehen und Gemüse zerkleinern.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und das Hackfleisch anbraten.

Gemüse zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die

Tomaten klein schneiden und zugeben. Kurz aufkochen lassen. Mit

Rotwein und Brühe ablöschen. Die Sauce bei geschlossenem Deckel 1 Stunde kochen lassen.

Ich mische noch etwas Parmesan in die Sauce, gebe diese dann auf die Nudeln und reibe noch Parmesan darüber. Lecker!!