

One-Pot Bolognese

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 4 Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Öl zum Braten
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 10 Blätter Basilikum
- 500 g passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g Nudeln
- 30 g Parmesankäse
- 2 EL Avjar
- 1 TL Estragon
- 5 Cherry- oder Cocktailtomaten
- 1 Chilischote
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln, Möhren und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Wenn man keine Küchenmaschine hat, zerkleinert man die Zutaten mit einer Reibe. Den Parmesan reiben. Die Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Möhren zugeben und auf reduzierter Hitze 5 Minuten anschwitzen. Dann die Gemüsebrühe, die passierten Tomaten, das Avjar das Tomatenmark und die Chilischote zugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die Sauce sollte einen kräftigen Geschmack haben, da ja die Nudeln in der Sauce gegart werden. Die Nudeln in die Sauce geben und unterrühren. Auf kleiner Hitze köcheln, bis die Nudel bissfest sind. Das dauert je nach Sorte 7-10 Minuten. Dann die Tomaten und die Kräuter zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die One-Pot-Bolognese auf die Teller geben und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit