

Sauce Bolognese mit Oregano



(c) Margit Gietler/ mmg-design


ZUTATEN FÜR CA. 1/2 L

300 g Faschiertes gemischt
2 EL Tomatenmark
100 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen fein gehackt
100 g Wurzelwerk (Karotte,
Sellerie, gelbe Rübe)
5 EL Olivenöl
1/16 l Weißwein
1 Ds. geschälte, gewürfelte Tomaten
Salz, Pfeffer, frischer Oregano

ZUBEREITUNG DER SAUCE BOLOGNESE

Zwiebel kleinwürfelig schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Gemüse, Knoblauch und Faschiertes begeben und weiterbraten. Mit Wein ablöschen, Tomatenmark unterrühren und mit die Tomaten hinzufügen. Zuletzt Gewürze begeben und zugedeckt dünsten.

Für Spaghetti oder Lasagne - auch hervorragend von Wild,- oder Lammfaschiertem.



Wir wünschen
guten Appetit!

