



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Bolognese-Sauce**

Zubereitung: Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein würfeln und kurz mit braten.

Das Tomatenmark hinzu geben und kurz anrösten. Nun den Rotwein hinzu geben und einkochen lassen. Die Dosentomaten, die Kräuter, das Paprikapulver und den Zucker hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken. Den Deckel aufsetzen und die Sauce ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

**Zutaten: 250g Hackfleisch, 1 Dose Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, etwas Tomatenmark sowie Rotwein, 1TL Oregano, 1TL Majoran (gerebelt), 1TL Basilikum, 1TL Paprikapulver, Brühe (gekörnte), Salz und Pfeffer, 1 EL Olivenöl, 1 TL Zucker**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

