



## BOLOGNESE À LA ANDREA (TM)

von Andrea Wemken



### ZUTATEN

180 g Zwiebeln, halbiert

2 Knoblauchzehen

230 g Möhren in Stücken

40 g Griechisches Olivenöl\*

1000 g passierte o. stückige Tomaten aus der Dose

600 g Hackfleisch gemischt

70 g Tomatenmark

1 TL Bruschetta

1 TL Feines Süppchen\*

1 TL Meersalz\*

2 TL Toskana\*

2 TL Pizza Blitz\*

etwas Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

optional für das Topping: gerieb. Parmesan und Basilikum  
Öl\*

### ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl zugeben und 4 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Passierte Tomaten, Hackfleisch, Tomatenmark und Gewürze zugeben, mit dem Spatel einmal umrühren, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 20 Min./Varoma//Stufe 3 garen.

Sauce Bolognese final abschmecken, umfüllen und zusammen mit frisch gekochten Nudeln servieren.

Tipp:

Dazu passt als Topping geriebener Parmesan und ein paar Tropfen Basilikum Öl!