



BOLOGNESE Á LA ANDREA (TM)

von Andrea Wemken

ZUTATEN

180 g Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen
230 g Möhren in Stückchen
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!

*Edelschmaus Originalprodukt

