



Nudeln mit Bolognesesauce

[Mengenangaben für ca. 4 Personen]

Vorbereitung

Zuerst das Gemüse gut waschen. Danach die Zwiebeln und die Möhren schälen und zusammen mit den Selleriestangen in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung Bolognesesauce

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das klein gehackte Gemüse darin etwa 5 min anbraten. Rinderhackfleisch hinzugeben und alles zusammen ca. 10 min lang kräftig anbraten, sodass es von allen Seiten braun und die austretende Flüssigkeit größtenteils verdampft ist. Tomatenmark, passierte Tomaten sowie nach Geschmack Kräuter (Oregano, Basilikum) unterrühren. Direkt im Anschluss die Hälfte der Gemüsebrühe hinzufügen und alles gut verrühren. Danach die Hitze reduzieren und die Soße ca. 20-30 min ohne Deckel leicht köcheln lassen, hin und wieder umrühren. Die restliche Brühe kann nach und nach je nach gewünschter Konsistenz untergerührt werden.

Zubereitung Nudeln

Nachdem die Sauce ca. 10 min geköchelt hat, wird ein weiterer Topf mit ausreichend Wasser und etwas Salz erhitzt. Sobald das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und je nach Packungsanleitung „al dente“ (bissfest) kochen.

Abschließend die Bolognesesauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Nudelwasser abgießen.

Die fertigen Nudeln mit der Bolognesesauce auf Tellern anrichten und gegebenenfalls mit Parmesan und restlichen Kräutern bestreuen.

Buon appetito! ☺

Teilt eure Ergebnisse gern unter dem Hashtag [#aoklivecooking](#)!



Zutaten

Rinderhackfleisch	400 g
Olivenöl	6 EL
Zwiebeln	2 St.
große Möhren	2 St.
Selleriestangen	2 St.
passierte Tomaten	500 g
Tomatenmark	2 EL
Gemüsebrühe	400 ml
Nudeln (nach Wahl)	500 g
Salz, Pfeffer	

optional

Parmesankäse
Oregano
Basilikum

Preis pro
Portion:
ca. 3,81 €

