

BOLOGNESE

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch

Etwas Kokosfett mild zum Anbraten oder Öl

1 Paprika

500 g frische Tomaten (kleine Tomaten, Cocktailtomaten)

1 Dose gehackte Tomaten

1 Päckchen tiefgefrorene italienische Kräuter

1 EL Agavensirup oder Zucker

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Salz für das Nudelwasser

500 g Nudeln nach Belieben



Zubereitung

- 🕒 Etwas Fett in eine Pfanne geben und das Hackfleisch darin anbraten.
- 🕒 In der Zwischenzeit die Paprika waschen und in Stücke schneiden und die Tomaten vierteln.
- 🕒 Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 🕒 Anschließend die geschnittenen Tomaten, Paprika und die italienischen Kräuter zum Hackfleisch hinzufügen und mit anbraten.
- 🕒 Nun die Dose mit den gehackten Tomaten und den Agavensirup hinzufügen und etwas einköcheln lassen.
- 🕒 Nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
- 🕒 Gleichzeitig einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzufügen.
- 🕒 Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und anschließend auf einem Sieb abschütten.

Viel Spaß und guten Appetit!

Euer OHA! - Team