

## Bolognese-Soße

### Für 4 Personen

800 g Hackfleisch	100 g Zwiebelwürfel	100 g Tomatenmark
100 g Ajvar	0,6 l passierte Tomaten	Weinreduktion
100 g Karotten	100 g Sellerie	100 g Lauch
Oregano, Salz	Pfeffer, Knoblauch	

Das Gemüse vorbereiten; insbesondere in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen. Das Hackfleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren anbraten. Das Gemüse und das Tomatenmark untermischen. Die passierten Tomaten, das Ajvar, die Weinreduktion unterrühren und ca. 20 min. köcheln lassen; mit Salz, Pfeffer, Oregano und Knoblauch abschmecken.

Anstelle von Oregano lassen sich auch andere Kräuter verwenden: Thymian, Salbei, Basilikum. Auch natürliches Glutamat ist zu empfehlen.

NN am 18. November 2014