

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Bolognese-Bandnudeln

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 1 Möhre,
- 1 Stangensellerie, 1 rote Paprika, 3 EL Tomatenmark, 200 ml Rotwein
- 250 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix für Bolognese, 1 EL Bratensaft,
- 1 EL TK- Petersilie, Balsamico, br. Zucker, 2 EL Pizzagewürz,
- je 1-2 TL gerebelter Rosmarin/Thymian/Majoran/Basilikum/Oregano,
- gehobelter Parmesan, 200 g breite Bandnudeln, frischer Basilikum

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Möhre klein würfeln u. Sellerie in Scheiben schneiden. Paprika in mittlere Würfel schneiden.



2. Hack bei mittl. Hitze ohne Fett krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Möhren, Sellerie u. Paprika mitdünsten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten. Rotwein u. Brühe zugießen, Fix mit Bratensaft einrühren u. aufkochen. Pizza-Mischung u. getr. Kräuter untermischen, 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, 2 EL Balsamico u. 2 TL Zucker abschmecken. Petersilie einrühren. (Evtl. noch mit Milch stecken.)



3. Inzwischen Nudeln nach Angabe zubereiten, mit Sauce bedeckt u. Parmesan bestreut in tiefen Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren!*



Erstellt von Klaus am 06.02.2015