

Kochen mit Klaus

Gemüse-Bolognese

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, ½ Stange Lauch, 1 Möhre, 300 g gem. Hack
- Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 300 ml Rotwein, 1 Pck. pass. Tomaten,
- 1 P. Fix für Bolognese, 1 EL scharfe ungar. Gulaschcreme, Olivenöl,
- 2 TL br. Zucker, 3 EL Balsamico, gereb. Oregano, Majoran, Basilikum
- 80 g TK-Erbesen, gehobelter Parmesan, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Lauch in Ringe schneiden, Möhre klein würfeln.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Möhren u. Lauch mitbraten. Salzen u. pfeffern, Mehl einrühren. Rotwein zugießen u. etwas reduzieren lassen. Mit passierten Tomaten aufgießen. Fix u. Gulaschcreme einrühren, 30 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Balsamico abschmecken. Erbsen u. Kräuter unterheben. Mit gehobeltem Parmesan u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten:

Auf Spaghetti mit einem guten Rotwein genießen!



Erstellt von Klaus am 21.11.2015