

Bolognese-Soße

Zutaten



300 Gramm Hackfleisch



1 Zwiebel



500 ml Wasser



1 Teelöffel Fondor

Bolognese-Soße



4 Teelöffel Öl



1 Päckchen „Bolognese Fix“



4 Esslöffel Tomatenmark

Bolognese-Soße

Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel klein schneiden



Pfanne auf den Herd stellen
und Herdplatte anschalten



4 Teelöffel Öl in die Pfanne geben

Bolognese-Soße



klein geschnittene Zwiebel
in die Pfanne geben



Hackfleisch dazugeben



Zwiebel und Hackfleisch anbraten



4 Esslöffel Tomatenmark dazugeben

Bolognese-Soße



Tomatenmark mit Fleisch verrühren



500 ml Wasser hinzugießen und verrühren



„Bolognese Fix“ dazugeben



umrühren

Bolognese-Soße



1 Teelöffel Fondor dazugeben



noch einmal umrühren – fertig!

Guten Appetit!