

# One-Pot-Pasta-Bolognese

500 g Pasta, ungekocht

## Hackfleischsoße:

1 EL Olivenöl

500 g Rinderhackfleisch

Salz & Pfeffer

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Karotten

4 geh. EL Tomatenmark

250 ml Rotwein/Kinderpunsch

750 ml Wasser

400 g stückige Tomaten

400 g passierte Tomaten

2 TL Rinderbrühepulver

2 TL Zucker

1 TL Oregano

1 TL Thymian

1 TL Basilikum

4-5 Tropfen Tabasco



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Karotten und Zwiebeln sowie Knoblauchzehen schälen und mit dem Super-Hacker zerkleinern.

Öl im emaillierten gusseisernen Topf erhitzen und Hackfleisch darin anbraten, gut salzen und pfeffern. Zerkleinerte Karotten, Zwiebeln und Knoblauchzehen zugeben und mit andünsten.

Tomatenmark einrühren und kurz anrösten lassen.

Mit Rotwein oder Kinderpunsch ablöschen.

Übrige Zutaten sowie die ungekochten Nudeln einrühren.

Kurz aufkochen lassen, danach auf mittlere Hitze runterschalten und unter regelmäßigem Rühren bis zur gewünschten Bissfestigkeit köcheln lassen. Dabei den Deckel als Spritzschutz so aufsetzen, dass noch etwas Dampf entweichen kann, ggf. je nach Konsistenz der Pasta etwas Flüssigkeit zugeben, falls es zu sehr eindickt.

Je nach Geschmack mit etwas frisch geriebenem Parmesan servieren.