

Makkaroni-Bolognese

500 g Makkaroni, ungekocht
500 g Rinderhackfleisch

Soße:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
15 g Olivenöl
500 g heißes Wasser
500 g passierte Tomaten
400 g Pizzasauce
100 g Tomatenmark
2 EL Rinderbrühepulver
½ TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
1 EL Kräuter der Provence
1 EL italienische Kräuter
2-3 Spritzer Tabasco
2 TL Zucker

Zum Überbacken:

200 g Sahne
200 g geriebenen Käse



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
(im TM: **8 sek/Stufe 5**, nach unten schieben)

Beides in Olivenöl andünsten.
(im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Kochen im Topf: Hackfleisch anbraten, danach übrige Soßenzutaten zugeben und köcheln lassen.

Kochen im Thermomix: alle Soßenzutaten außer Hackfleisch einfüllen, Garkorbchen statt Messbecher aufsetzen, **13 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 1**, sobald die Soße kocht Hackfleisch in Stücken zugeben, ggf. mit dem Spatel etwas einrühren.

Ungekochte Makkaroni in der Ofenhexe verteilen. Bolognese-Soße drüber gießen und alles miteinander gut vermischen. Sahne gleichmäßig darauf vergießen.

Käse mit der groben Microplane reiben und über den Auflauf verstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene für **35 min.** überbacken.

Vor dem Servieren alles mit 2 Löffeln gut vermischen und **ca. 10 min.** stocken lassen.