Bolognese Sauce aus dem Thermomix

Die Bolognese Sauce aus dem Thermomix gelingt mit wenig Aufwand. Die köstliche Sauce für Spaghetti und andere Nudeln ist bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
8 g	Olivenöl extra vergine
400 g	Tomaten (aus der Dose)
500 g	Passierte Tomaten
1 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
2 TL	Gemüsebrühe-Pulver
3 TL	Pizzagewürz
0.5 TL	Oregano getrocknet
1 TL	Zucker
500 g	Faschiertes (Rind und Schweinfleisch gemischt)
1 EL	Ketchup
0.5 TL	Basilikum (getrocknet)

Zubereitung

1. Für die **Bolognese Sauce aus dem Thermomix** die Knoblauchzehen schälen, in den Mixtopf füllen und auf Stufe 8 2 Sekunden zerkleinern. Die Zwiebel schälen, halbieren zum Knoblauch gen und auf Stufe 5 7 Sekunden zerhacken. Jetzt das Olivenöl, Tomaten aus der Dose, passierte Tomaten, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe-Pulver, Pizzagewürz, Oregano, Basilikum, Ketchup und Zucker hinzugeben. Auf Stufe 1 5 Minuten bei 100 °C erhitzen.

2. Das Faschierte (Hackfleisch) hinzufügen und 20 Minuten bei 100 °C Stufe 1 linkslauf kochen. Die Bolognese vom Mixtopf umfüllen und nochmals nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp