

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