

## One Pot Bolognese aus dem emaillierten gusseisernen Topf



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
6 Portionen



Zubereitungszeit  
5 Minuten



Kochzeit  
40 Minuten

### Zutaten

500 gr Hackfleisch  
300 gr passierte Tomaten  
500 gr Nudeln  
150 gr Cheddarkäse  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 El. Tomatenmark  
3 El. Ketchup  
500- 800 ml Brühe  
150 ml Rotwein  
Basilikum, Oregano, Thymian  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
1 Tl. Zucker  
Käse nach Belieben zum Servieren  
Butterschmalz/ Öl



### Zubereitung

In dem emaillierten gusseisernen Topf etwas Öl/Butterschmalz erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten, bis es krümelig wird. Auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Im gleichen Topf mit etwas Öl glasig andünsten.

Tomatenmark hinzufügen und kurz anbraten. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Passierte Tomaten dazugeben. Das angebratene Fleisch untermischen und mit den Gewürzen und Ketchup abschmecken.

Die ungekochten Nudeln ebenfalls in den Topf geben und alles mit Brühe aufgießen. Den Topf abdecken und die Mischung ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Cheddarkäse hinzufügen und für ein paar Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Parmesan servieren.



Emaillierter gusseiserner Topf

Folge uns

