

One Pot Bolognese aus der Ofenhexe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
6 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
50 Minuten

Zutaten

500 gr Hackfleisch
500 gr passierte Tomaten
500 gr Spagettinudeln
150 gr Cheddarkäse
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 El. Tomatenmark
3 El. Ketchup
ca. 200 ml Brühe/ Wasser
Italienisches Kräutersalz
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Käse nach Belieben zum Servieren
Butterschmalz/ Öl



Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ofenhexe großzügig mit Butterschmalz einfetten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In der Ofenhexe gleichmäßig verteilen. Das Hackfleisch und das Tomatenmark darübergeben. Mit den passierten Tomaten aufgießen. Mit Gewürzen und Ketchup abschmecken. Zugedeckt 30 Minuten backen.

Die Form aus dem Ofen nehmen und die Sauce durchmischen. Dann die Nudeln hinzugeben. Mit etwas Flüssigkeit aufgießen, sodass die Nudeln gerade bedeckt sind. Die Form wieder abdecken und weitere ca. 10-15 Minuten backen. Zum Schluss den Cheddarkäse untermengen und die Bolognese genießen.



 Stoneware Grundset mit Servierzauberer



Stoneware Grundset
mit Servierzauberer

Folge uns

