Sauce Bolognese von Wölfli 2016

Mengen für 7 Personen

7 cl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
875 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
350 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
3.5 Stück Knoblauchzehen	
875 g Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
350 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.