



SALSA BOLOGNESE

5 Tomaten

oben kreuzweise einschneiden, 10 Minuten ins nicht kochende Wasserbad, dann herausnehmen und erkalten lassen, anschliessend schälen und in kleine Stücke schneiden.

500 g frisch gehacktes Rindfleisch

im Olivenöl sanft während 15 Minuten anbraten.

1 grosse gehackte Zwiebel

2 mittelgrosse gescheibelte Knoblizehen

Salz und Pfeffer aus der Mühle

dazugeben und gut umrühren.

Die Tomatenstückli sowie

3 Esslöffel Tomatenpüree

2 Esslöffel Bouillonpaste

2 frische Zweiglein Rosmarin

2 Lorbeerblätter

1 Teelöffel Herbes de Provence

dazugeben bzw. einstreuen.

0.5 dl schweren Rotwein

dazugiessen.

50 g klein gestückelten Sellerie

100 g in Halbmonde geschnittene Rüeblli beugeben.

60 bis 90 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Beilage:

Spaghetti Barilla Nr. 5