



## 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