

Bolognese Brötchen

FÜR 3 PERSONEN

6 Baguette-Brötchen

Olivenöl

500 g Hackfleisch

500 ml Passierte Tomaten

150 ml Wasser

2 EL Tomatenmark

1 gr. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß

italienische Kräuter getrocknet oder frisch

100 g Käse gerieben



1. Fett erhitzen und das Hackfleisch anbraten.
2. Zwiebel und Knoblauch putzen und würfeln, zum Hackfleisch geben und glasig dünsten. Mit Wasser ablöschen. Passierte Tomaten, Tomatenmark und die Gewürze dazu geben. Die Soße ein paar Minuten köcheln lassen. Evtl andicken, denn die Soße darf nicht zu flüssig sein.
3. Die Baguettes aufschneiden und die Soße darauf verteilen. Den Gratinkäse auf die Baguettes geben. Bei 180°C (Umluft) für etwa 10 Minuten überbacken.

(Quelle: kochbar.de)