

# Ofen-Bolognese



1. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Die Zwiebeln fein würfeln und in den Ofenmeister geben. Die Knoblauchzehen darüber pressen.
2. Das Suppengrün in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben und 6 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern. Das Gemüse mit in den Ofenmeister geben.
3. Das Hackfleisch auseinanderzupfen und in Krümeln über das Gemüse geben.
4. Die restlichen Zutaten in der großen Nixe verrühren.
5. Die Sauce mit in den Ofenmeister geben und alles gut miteinander verrühren. Den Ofenmeister schließen.
6. Den Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene stellen und 45 Minuten garen.
7. 15 Minuten vor Ende der Garzeit nochmal umrühren.

## Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch, gemischt
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Rotwein
- 1 Dosen stückige Tomaten (400g)
- 400 g passierte Tomaten
- 200 g Tomatenmark
- 8 TL Bolognese-Gewürz
- Ankerkraut

## Benötigtes Material

Ofenmeister

## Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

45 Minuten Garzeit