

Rezept

Tomatensauce mit Hackfleisch

Ein Rezept von Tomatensauce mit Hackfleisch, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	150 g gemischtes Hackfleisch
Salz	Pfeffer
Zucker	250 g Tomaten
1 TL Tomatenmark	½ TL getrocknetes Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln. Öl erhitzen und Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebel dazugeben und Knoblauch dazupressen. Salzen und pfeffern.
2. Tomatenwürfel, Tomatenmark und Oregano zum Fleisch geben. 50 ml Wasser dazugießen, aufkochen und bei starker Hitze 5 Min. kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.