

## **Bolognese vom Schottischen Hochlandrind**

Eine Zwiebel fein würfeln und mit 100 g klein geschnittenem Sellerie in heißem Öl andünsten.

Eine frisch gepresste Knoblauchzehe dazugeben und kurz mit dünsten.

250 g reife Tomaten in grobe Stücke schneiden und ebenfalls mit dünsten.

Eine Dose gehackte Tomaten, einen Schuss alkoholfreien Rotwein, Oregano, Zucker, Petersilie und Basilikum dazugeben und köcheln lassen, bis die Tomaten und der Sellerie weich sind.

In der Zwischenzeit 500 g Bio-Rinderhackfleisch vom Schottischen Hochlandrind in etwas Öl anbraten.

Die Soße pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Hackfleisch dazugeben - fertig ist die Bolognese!