

# Tici Kaspar

## KINDERLEICHTES SUGO

### Für 4 Portionen:

- 1 kg Bio-Faschiertes, gemischt
- 1 Schuss Olivenöl
- 3 Zwiebel, fein gewürfelt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Handvoll Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)
- Schuss Balsamico
- 1 l Tomatenpulpe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 – 3 TL Majoran
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

- Wurzelgemüse in einer Küchenmaschine klein würfeln oder mit der Vierkantreibe grob raspeln.
- Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf mit Olivenöl goldgelb rösten, Wurzelgemüse beimengen und ebenfalls für einige Minuten mitrösten.
- Das Faschierte beimengen, gut rösten und fein zerstoßen, salzen, pfeffern.
- Tomatenmark beimengen und einige Minuten mitrösten, mit Balsamico ablöschen, mit Tomatenpulpe auffüllen und mit Majoran würzen.
- Für mindestens 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Nach Geschmack nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad:** leicht