Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Spaghetti Bolognese

Zubereitung

Bona Öl in einen breiten Topf geben und die klein geschnittenen Zwiebel und Knoblauch anrösten. Das Fleisch hinzufügen und anbraten.

Die Dose Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und die Paprika wie auch die Gewürze am Schluss beigeben.

Mit Salz, Lavendelsalz und Pfeffer verfeinern.

Beim Anrichten der Speise mit Parmesan bestreuen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.

Zutaten

4 Personen

- 500g Faschiertes
- 2 Paprika
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zwiebel
- eine Dose Tomaten
- ein Zweig Rosmarin und Lavendel
- ein paar Blätter Oregano und Basilikum
- Salz und Lavendelsalz
- Pfeffer
- ca. 3 Esslöffel Tomatenmark
- Bona Öl
- Parmesan