



## Hackfleischsauce

### Zutaten

- 100g gewürfelter Räucherspeck
- 2 gehackte Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bundklein geschnittenes Suppengemüse
- 4EL Olivenöl
- 400g gemischtes Hackfleisch
- 450g Tomatenstücke aus der Dose
- 2EL Tomatenmark
- 100ml Rotwein
- 2TL getrocknete italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Speck auslassen und Zwiebeln, Knoblauch und Suppengemüse darin andünsten. Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten.

Tomatenstücke, Tomatenmark und Wein zufügen. Speckmischung zugeben und Sauce mit Kräutern und Gewürzen kräftig abschmecken. 20 Minuten stark kochen, bis die Sauce eindickt.