

MATR

FERMENTED GREENS



BOLOGNESE

mit Matr Hack

Die Bolognese ist echtes Comfort Food – reichhaltig und herzhaft. Unser fermentiertes MATR Hack sorgt für saftigen Biss und natürliches Umami. Einfach zuzubereiten, unglaublich lecker und perfekt zu deiner Lieblingspasta. Keine Zusatzstoffe, nur pure pflanzliche Köstlichkeit.

MATR Foods kombiniert biologisches Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte zu Produkten mit cleanem Label, außergewöhnlichem Geschmack und höchster Qualität durch traditionelle Pilzfermentation.

BOLOGNESE MIT MATR HACK

3-4 Portionen

400 g MATR Hack
800 g gehackte Tomaten
(aus der Dose)
100 g Tomatenmark
150 g Zwiebeln, gewürfelt
150 g Sellerie, gewürfelt
150 g Karotten, gewürfelt
20 g Knoblauch, gehackt
1 Lorbeerblatt
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Den Ofen auf 160°C vorheizen. MATR Hack in einer Metallform mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Die Mischung für 15 Minuten im Ofen garen und in der Hälfte der Zeit wenden. Aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

Die gewürfelten Zwiebeln, Sellerie und Karotten in Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten anbraten, bis er duftet. Tomatenmark dazugeben und weiter braten, bis es am Topfboden zu karamellisieren beginnt. Die gehackten Tomaten hinzufügen und alles bei mittlerer bis niedriger Hitze einkochen lassen. Das Lorbeerblatt hinzugeben. 30 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Abschmecken und nach Bedarf würzen. Kurz vor Ende der Kochzeit MATR Hack hinzufügen. Sicherstellen, dass die Bolognese heiß ist und servieren.

