

## **Farfalle Bolognese con succo d'arancia**

...mit Tomaten-Orangensoße und Soave

### Soße

500 g Hackfleisch

5 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Tasse Orangensaft

1 Glas Soave (oder anderer trockener Weißwein)

1 Dose geschälte Tomaten

1 EL Tomatenmark

4 Lorbeerblätter

frisches Basilikum

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer

Olivenöl erhitzen, darin Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten.

Alles mit Orangensaft und Weißwein ablöschen, dann Tomaten, Tomatenmark, Zucker und Lorbeerblätter dazugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend auf kleiner Flamme 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Zum Schluss mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken und Basilikum untermengen.

Sofort mit Farfalle al dente servieren!