

Spaghetti mit Hackfleischsoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 500 gr Hackfleisch halb und halb, 2 große Dosen passierte Tomaten, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 große Zwiebel, 4 Esslöffel Tomatenketchup, 2 Esslöffel Pflanzenöl, 2 kleine Beutel Instant Bratensoße.

Die Vorbereitungen:

In einem großen Topf etwa 6 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.

Die Spaghetti einlegen und bißfest garen. Die Nudeln warm stellen.

Die Zwiebel schälen und kleinschneiden und das Öl in einem Topf erhitzen.

Die Zubereitung:

Das Hackfleisch in das heiße Öl geben und danach die Zwiebel. Beides gut durchbraten, dann die passierten Tomaten zugeben und gut durchrühren.

Das Tomatenmark und den Ketchup untermengen. Die Soße mit 1 - 2 Beutelchen Bratensoße binden, mit Salz (nur wenig wegen dem Soßenpulver), Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver abschmecken und 15 - 20 Minuten ganz leise köcheln lassen. Sollte sie zu dick geraten, etwas Wasser dazugeben.

Die Spaghetti je nach Geschmack mit einem Stück Butter oder etwas Pflanzenöl durchschwenken und in einer Schüssel anrichten. Die Hackfleischsoße separat dazu reichen. Dazu schmeckt ein grüner Salat und ein frisches Stück Baguette. Diese Soße habe ich irgendwann einmal ausprobiert, da ich die italienischen Kräuter in der Bolognesesoße nie mochte.

Ich hoffe es schmeckt Euch auch so sehr gut :-))

Guten Appetit wünscht SweetCandy