

Fusilli mit Hacksauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr gemischtes Hack, 2 Packungen Fix für Bolognese, 2 Dosen Pizzatomen, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 500 gr Fusilli, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Oregano.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Hack zugeben und braten, Tomatenwürfel, Fix und ca. 400 ml Wasser zugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Oregano abschmecken und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Fusilli (oder andere Nudeln) al dente kochen und mit einem gemischten Salat und frisch geriebenem Käse servieren.

Guten Appetit!