

Bunter Spaghettitopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Spaghetti, 1 Dose Rindfleisch im eigenen Saft, 100 gr mageren Speck, 2 Zwiebel, 2 mittelgroße Paprikaschoten, 250 gr Tomaten i.d. Dose, 100 gr Gouda oder Edamer.

Die Vorbereitungen:

Den Käse reiben, die Tomaten aus der Dose in Stücke schneiden. Zwiebel und Speck in Würfel schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Rindfleisch in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser nicht zu weich kochen, gut abtropfen lassen. Unterdessen, im Fett der Rindfleischdose, den gewürfelten Speck knusprig ausbraten, herausnehmen. Im verbliebenen Fett die Zwiebel fünf Minuten dünsten, dann die Paprikastreifen und die Tomatenstücke zehn Minuten mit dünsten. Die Rindfleischwürfel hinzugeben und alles nochmals zehn Minuten schmoren. Die fertigen Spaghetti zusammen mit der Fleisch-Gemüsemischung in eine Feuerfeste Form geben und mit den Speckwürfel vermischen. Den geriebenen Käse darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.