

Spaghetti mit Scharfer Bolognese

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Hackfleisch
0,2	Ltr.	Sahne
1	Becher	Crème fraiche oder saure Sahne
500	Gramm	Spaghetti
		Salzwasser
1	Dose	Tomate(n), geschälte
1	Pack.	Tomate(n), pürierte
1	Tube	Tomatenmark
		Salz und Pfeffer
		Gewürzmischung (Bruschettagewürz)
		N. B. Gemüsebrühe
		Oregano
		Basilikum
		Evtl. Cayennepfeffer
3		Zehe/n Knoblauch
2		Zwiebel(n)

Anleitung:

Erst einmal einen Topf mit Salzwasser für die Nudeln aufstellen, wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben. Die Nudeln abgießen, wenn sie al dente sind.

Zuerst schälen Sie die Zwiebeln und schneiden sie in kleine Würfel. Danach geben Sie etwas Fett in eine Pfanne und geben die Zwiebeln dazu. Die Zwiebeln anschwitzen, bis sie glasig sind und dann das Hackfleisch dazugeben. Das Hackfleisch anbraten lassen, bis es eine schöne braune Farbe hat. Danach die geschälten Tomaten, das Tomatenmark und die pürierten Tomaten untermengen.

Dann gehts ans Würzen: Erst die Knoblauchzehen schälen und dann in die Pfanne geben. Dann eine Prise Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Oregano, Basilikum und Bruschettagewürz. Wenn vorhanden noch etwas Chilipulver dazugeben, für die richtige Würze.

Nach dem Würzen den Becher Sahne und Creme fraiche unterrühren. Eventuell noch etwas nachwürzen. Zusammen mit den Spaghetti servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe