

## **Bolognese speciale**

### **Zutaten:**

250 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
0.5 Chilischote , getrocknete, klein hacken  
1 kl. Dose Tomaten , geschälte (klein stampfen)  
100 ml Wasser  
2 kl. Dosen Tomatenmark  
Majoran  
Oregano  
Thymian  
Paprikapulver , scharf  
Salz  
Zucker  
Öl

### **Zubereitung:**

Hackfleisch, (anbraten mit 2 EL Öl), Zwiebel, Knoblauchzehe, Chilischote ebenfalls anbraten, Tomaten, Wasser und Tomatenmark hinzufügen. Abschmecken und etwas einkochen lassen. Dazu selbstverständlich Spaghetti!!!

#### **TIPP:**

Kochen (wenn auch etwas ungewöhnlich) in der Wok-Pfanne, weil man dort das Hackfleisch so gut beiseite schieben kann.

Menge/Portionen: 2

Zubereitungszeit: 20 Minuten