



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Spaghetti mediterrane Art

Zutaten für 2 Personen

ca. 250g Spaghetti,

250g Hackfleisch

2 Schalotten,

1 Möhre

½ Eßl. Butterschmalz,

1 große Tomate, am besten geschält,

100 ml. Rotwein,

200 ml. Passierte Tomaten,

ca. 50-100 ml. Sahne,

Salz, frisch gemahlener

Pfeffer, 1 Messersp.

Sambal Olek, 1 Eßl. Ajvar,

Parmesan,

Oregano und Basilikum

nach Geschmack,

Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Möhre fein hacken und im Butterfett andünsten. Dann das Hackfleisch zugeben und braten.

Nun die Nudeln in kochendes Salzwasser geben.

Das durchgebratene Hackfleisch mit dem Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Passierte Tomaten dazugeben und weiter köcheln lassen. Die Tomate würfeln und dazugeben (damit Sie gleich eine fruchtige „stückige“ Struktur haben.

Nun mit den Gewürzen abschmecken und nach Geschmack mit der Sahne die Soße abrunden und evtl. etwas nachwürzen.

Die Nudeln mit der Soße und dem Parmesan anrichten fertig!

Wenn Sie mögen, können Sie auch beim Anbraten eine 1-2 Knoblauchzehen hacken und dazugeben.

Guten Appetit!!