

Rezept für Spaghetti mit Hackfleisch-Gemüsesauce

von
Thorben Dierkes

7. Januar 2017

1 Zutaten

- Rinderbrühe
- 500g Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dose Pilze
- 2 Paprika
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 Dosen gehackte Pizzatomaten
- 500g Nudeln

2 Zubereitung

Brate das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl an. Schneide die Zwiebeln und die Paprika in Würfel und brate diese dann mit dem Hackfleisch an. Füge anschließend die Pilze hinzu und gare diese mit. Zum Schluss füge die Pizzatomaten und etwas Wasser hinzu.

Schmecke dann mit Salz, Pfeffer und der Brühe ab und lasse alles solange kochen, bis eine saucenartige Konsistenz erreicht ist.
Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und mit der Sauce servieren. Bei Bedarf mit Parmesan bestreuen.