

Spaghetti mit Hackfleisch-Gemüse-Rahm

Für 2 Personen

300 g Hackfleisch, halb und halb	250 g Spaghetti	150 ml Gemüsefond
150 ml Crème-fraîche	1 rote Paprika, groß	1 Zucchini
12 Cocktailtomaten	1 Zwiebel, groß	2 EL Olivenöl
2 EL Butter	1 TL Curry, rot, scharf	2 EL Tomatenmark
1 EL Honig, flüssig	1 EL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Die Tomaten halbieren. Das Hackfleisch in dem Olivenöl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Zucchini dazugeben und andünsten. Das Tomatenmark einrühren und anrösten. Anschließend die Paprika und die Tomaten dazugeben und leicht anschwitzen. Das Ganze mit dem roten Curry, etwas Meersalz und dem Cayennepfeffer würzen. Den Honig und den Zucker einrühren und karamellisieren lassen. Alles mit dem Gemüsefond ablöschen, das Hackfleisch und die Crème-fraîche dazu geben. Die Soße abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti mit der Bolognese auf Tellern anrichten.

Jens Opitz am 22. Februar 2010