

Spaghetti Bolognese Art

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Chilischote,
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	4 Austernpilze
200 g Rinderhack	Gewürzsalz	Pfeffermix
Chilisalz	2 TL Bolognese-Gewürz	1 TL Würzkraft
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	1 TL Mehl	250 ml Sahne
40 g Parmesan	4 Blatt Basilikum	

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote fein hacken. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebel, Chili und Knoblauch zum Olivenöl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anrösten.

Austernpilze erst in Streifen und anschließend in feine Würfel schneiden. Hackfleisch und Austernpilze in die Pfanne geben.

Restliches Olivenöl ebenfalls in die Pfanne geben und alles mit Pfeffermix, Gewürzsalz, Chilisalz, Bolognese Gewürz und Würzkraft würzen. Gut vermengen und alles zusammen ca. 5 Minuten rösten.

Anschließend Tomatenmark und Mehl dazugeben, verrühren und kurz mitrösten. Nach ca. 1 Minute mit Sahne ablöschen und noch einmal für ca. 1 Minute köcheln lassen.

Spaghetti abgießen und kurz abtropfen lassen. Nudeln dann auf zwei Tellern anrichten, etwas Sauce darüber geben, Parmesan darüberreiben, mit Basilikum garnieren und servieren.

Steffen Henssler am 08. Juni 2024