

Spaghetti mit Chilihack und Tomaten-Soße

Für 2 Portionen

250 g Pasta	1-2 rote Peperoni	3 EL Bratöl
400 g Rinderhack	0,5 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix
1 EL Tomatenmark	1 Msp. Mehl	250 g passierte Tomaten
1 Prise Chilihack, geröstet	1 EL Butter	1 Stück Parmesan
3-5 Blätter Basilikum		

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen. Zunächst Peperoni mit Kernen in Ringe schneiden. Dann Rinderhack und Peperoni zusammen in einer Pfanne mit Bratöl scharf anbraten.

Währenddessen Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides zusammen in einem Topf mit Olivenöl anbraten und gelegentlich umrühren.

Hackfleisch mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Hackfleisch würzen und unter gelegentlichem Rühren weiterbraten, bis es knusprig ist.

Nun Tomatenmark zu Zwiebel und Knoblauch geben, gut verrühren und 1 Minute weiterbraten. Dann Mehl dazugeben, alles erneut gut verrühren und kurz weiterbraten. Zuletzt Passierte Tomaten dazugeben, mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Bolognese Gewürz würzen und mit Butter verfeinern. Tomatensauce gut verrühren und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Parmesan fein reiben und Spaghetti abgießen. Tomatensauce auf zwei Teller verteilen. Spaghetti darauf anrichten und geröstetes Chilihack auf die Spaghetti geben. Pasta mit Parmesan bestreuen und auf Wunsch mit Basilikum garnieren.

Steffen Hanssler am 11. Oktober 2024