

# **Spaghetti mit Käse-Fleisch-Soße**

**Für 2 Portionen:**

3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	4 EL
1 Prise	1 Prise	1,5 EL Tomatenmark
400 g Rinderhack	250 g Spaghetti	Salz
250 ml Rinderbrühe	100 g Frischkäse	75 g gerieb. Cheddar
Olivenöl	Gewürzsalz	scharfes Gewürz
ital. Gewürz	1 Stück Parmesan	

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln darin 3-4 Minuten glasig anschwitzen. Knoblauch zufügen und kurz mitschwitzen, ohne ihn zu bräunen.

Scharfes Gewürz und Italian Gewürz zugeben und kurz mitrösten, bis sie duften. Tomatenmark einrühren und 1-2 Minuten anrösten. Rinderhack in die Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Hitze 5-7 Minuten krümelig und gar anbraten.

Währenddessen Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garren. Rinderbrühe zum Hackfleisch geben und die Sauce 5 Minuten leicht köcheln lassen, damit sie etwas reduziert. Hitze reduzieren, Frischkäse einrühren, anschließend den Cheddar nach und nach unterrühren, bis eine cremige Käse-FleischSauce entsteht.

Spaghetti abgießen, direkt unter die Sauce heben und alles gut vermengen. Mit Gewürzsalz abschmecken. Pasta auf Tellern anrichten, Parmesan frisch darüber reiben und servieren.

Steffen Henssler am 31. Januar 2026