



Spaghetti mit Hackfleischsoße

Dr. Ulrich Steinmetz
Fundraiser
Universität Hildesheim

Zutaten für ca. 4 Personen



500 g	Hackfleisch, halb und halb
1 Packung	Tomatenstücke
1 gr. Dose	Tomatenmark
etwas	Tomatenketchup
~ 100 ml	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer
	Knoblauch
1000 g	Spaghetti

Zubereitung

Hackfleisch in der Pfanne anbraten. Tomatenstücke, -mark und -ketchup dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie gepresstem Knoblauch abschmecken und zum Schluss Schlagsahne unterrühren.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich, leicht gesalzenem Wasser kochen lassen. (Kochzeit siehe Packung)

Nach Ende der Kochzeit das Kochwasser abgießen.

Die Portionen auf dem Teller anrichten.

