

Standardgerichte

Spaghetti mit Tomatensoße



Zutaten für 4 Personen:

- 500g Spaghetti (italienische)
- 300g Tomaten (ca. 4 Stück)
- 1/2 Zwiebel
- 3 EL Speiseöl
- 100g Jagdwurst
- 3 EL Tomatenmark
- 200g Schnittkäse
- Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika
- 1 gehäufte TL Oregano

Zubereitung:

- Jagdwurst, Zwiebel und Tomaten in kleine Würfel schneiden,
- Zwiebel in Öl bei mittlerer Hitze glasig anbraten
- Jagdwurst zugeben und anbraten,
- Tomaten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen,
- bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf köcheln lassen und bei Bedarf mit etwas Wasser auffüllen,
- Tomatenmark unterrühren,
- ca. 2,5 l Wasser und 1,5 EL Salz im großen Topf zum Kochen bringen,
- Spaghetti zugeben und bei mittlerer Hitze im offenen Topf kochen lassen, ab und zu umrühren
- Käse reiben,
- Oregano zur Tomatensoße geben,
- nach ca. 8 min Spaghetti probieren, ob sie "al dente" (bissfest) sind,
- Wasser abgießen und Spaghetti kurz mit wenig kaltem Wasser "abschrecken",
- Portionen anrichten,



Guten Appetit!

