

Hausgemachte Spaghetti-Hackfleischsoße

Zutaten:

für 4 Personen

500g Hackfleisch

200g gewürfelten Speck

Zwiebeln

1 große Dose geschälte oder 2 kleine Dosen gestückelte Tomaten

1 Packung passierte Tomaten (Pomito)

500g Champignons

Kräuter der Provence oder Italienische Kräuter

Pfeffer, Tomatenmark, Parmesan, ggf. Peperonis oder Antipasti

Zubereitung:

Speck in etwas Öl in einem großen Topf auslassen, gewürfelte Zwiebeln dazugeben und glasig werden lassen.

Hackfleisch unterheben, zerbröseln und gar braten. Mit Pfeffer würzen. Geschälte und passierte Tomaten unterrühren und reichlich Kräuter dazugeben.

Champignons in Scheiben dazugeben und alles 5 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss die Soße mit Tomatenmark andicken.



