

Spaghetti Bolognese „Mamma Mia“ à la Rita



Für 2 Erwachsene und 2 Kinder, **für 2 Tage** (2,80 €/Person) – ohne
Energiekosten

Zubereitungszeit: insgesamt ca. 50 Minuten

Zutaten:

500 g Gehacktes Schwein und Rind

6 mittelgroße Tomaten oder *500 g Dosentomaten*

500 g rote Paprika (Beutel, 500g, 3 Stück)

140 g Tomatenmark

500 ml Tomatenketchup, Marke Ja oder ähnlich

300 ml Curryketchup z. B. von Hela

1,5 kg Spaghetti

Parmesankäse (Tortenstück zum selber reiben, schmeckt einfach besser)

Öl

Wasser nach Bedarf

Salz

Pfeffer

Oregano

Basilikum

Zubereitung:

Öl in einer großen, hohen Pfanne auslassen und das Gehackte solange krümelig braten, bis das es etwas braun ist.

Danach Tomatenmark zufügen, Salz, Pfeffer, Oregano zufügen nach Belieben. Umrühren und leicht köcheln lassen (ca. 3 – 5 Minuten).

Tomaten mit Fruchtfleisch und Paprika stückeln, der Fleischmischung zugeben und weitere 10 Minuten bei geschlossenem Pfannendeckel köcheln lassen.

(Alternativ kann man anstatt der frischen Tomaten auch Dosentomaten verwenden, die das Gericht billiger machen.)

Tomaten- und Curryketchup hinzufügen. Umrühren. Sollte die Hackfleischsoße zu dick sein, kann man etwas Wasser nachfüllen. Eventuell nachwürzen! Das ganze ca. 10 - 15 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Währenddessen Spaghetti kochen und Parmesankäse reiben.

Fertig!

Die Bolognese auf dem Teller mit Spaghetti anrichten. Parmesankäse darüber verteilen und nach Belieben mit Basilikum und einer kleinen Kirschtomate servieren.

Guten Appetit!

