



**Metzgerei Widmer**

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

---

# Spaghetti mit Hackfleisch-Sugo

---

Zutaten für 4 Portionen

---

Sugo

500 g gemischtes, grob gehacktes Hackfleisch

2 EL Olivenöl

1 gehackte Zwiebel

2 geschälte, gehackte Knoblauchzehen

1 entkernte, gehackte Chilischote

2 EL Tomatenpüree

1 Dose grob gehackte Pelati

1 Lorbeerblatt

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

Bund gehackter, glattblättriger Peterli

Spaghetti

500 g Spaghetti

4 EL Olivenöl, 1 TL Salz

Parmesan

---

Zubereitung

---

1. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch unter ständigem Rühren anbraten.
  2. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und das Tomatenpüree dazugeben. Unter ständigem Rühren 3 bis 4 Min. braten, bis das Tomatenpüree die rötliche Farbe verloren hat.
  3. Die restlichen Zutaten ausser dem Peterli zum Hackfleisch geben und bei kleiner Hitze zugedeckt 15 Min. garen. Eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.
  4. Vor dem Servieren den gehackten Peterli unter den Sugo rühren und das Lorbeerblatt entfernen.
  5. Spaghetti al dente kochen
- 

