Spaghetti

Der Sinn dieses Rezeptes ist auf den Einsatz von teueren Maggi-Fix komponenten zu verzichten.

Rezept für ca. xx Personen (ca. xx Portionen)

- 1 Becher Sahne (200g)
- 2 kg gemischtes Hackfleisch (4 Packungen a 500g)
- 5 kg passierte Tomaten (10 Packungen a 500g)
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg geriebener Käse
- 1 Knoblauch-Knolle
- x Liter Wasser
- Öl zum Anbraten
- 1x 10g Glas Oregano
- x TL Salz
- x TL Pfeffer
- x TL Chillisflocken (mindestens)

Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)

Fleisch und Zutaten anbraten

1. Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten.
2. 500g Hackfleich zu den Zwiebeln geben und gut durchbraten
3. mit Oregano würzen
4. 2 Dosen Tomaten drauf
5. gut köcheln lassen und anschließend in den großen Topf packen.

im großen Topf vermengen

1. x Liter Wasser dazu
2. die Sahne dazugeben
3. Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack

Gut kochen.

Zum Nachwürzen am Tisch

- geriebener Käse

From:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/ - **LUSC**

Permanent link:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/spaghetti?rev=1159812479

Last update: **2006/10/02 21:50**