2025/12/17 05:52 1/2 spaghetti

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

Last update: 2006/10/02 21:50

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



http://vvv.lusc.de/dokuwiki/ Printed on 2025/12/17 05:52