

## Spaghetti Bolognese a la Papa

### Die Zutaten

- 400g gemischtes Hackfleisch
- 1 Päckchen Spaghetti (500g)
- 300g Reibekäse
- 400g passierte Tomaten
- 50g Tomatenmark
- 200g Champignons (Dose)
- 5 kleine Gewürzgurken
- 20 schwarze Oliven, entsteint
- 20 grüne Oliven, paprikagefüllt
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Speiseöl
- 2 Prisen Oregano
- 2 Prisen Majoran
- Pfeffer, Salz

---

### Die Zubereitung

Zur Vorbereitung die Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken und die Oliven feinhacken und separat bereitstellen.

Etwas Öl in eine große Pfanne geben und darin die Champignonstücken unter Rühren leicht anbraten. Anschließend die Gewürzgurken und die Oliven dazugeben und mit anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in einer weiteren Pfanne die Zwiebelstücken glasig werden lassen und den Knoblauch feingehackt dazu geben. Wenn die Zwiebeln anfangen braun zu werden, alles mit in die große Pfanne geben.

Jetzt wird das Hackfleisch angebraten, mit Pfeffer und Salz gewürzt und ebenfalls zu den bereits angebratenen Zutaten gegeben. Die große Pfanne nun wieder auf die Flamme stellen und kurz erhitzen. Das Tomatenmark und die passierten Tomaten dazugeben und das Ganze mit Oregano, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend soviel heißes Wasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles noch einmal kurz aufkochen.

## **Spaghetti Bolognese a la Papa**

Aktualisiert Dienstag, 22. Dezember 2009 um 23:33

---

Die Spaghetti wie gewohnt zubereiten und mit der Soße Bolognese und etwas Reibekäse oder Parmesan servieren.

Guten Appetit!

---