

Spaghetti Bolognese – scharf und krautig



Sie suchen eine Variation einer Spaghetti Bolognese? Weil Sie vielleicht die klassische Zubereitung mit Hackfleisch, Tomatenmark und Brühe schon zu oft gegessen haben? Und Sie essen auch gerne scharf? Und gern mit viel frischen Kräutern? Dann habe ich hier ein Rezept für Sie, das Ihnen sicherlich schmecken wird.

Es ist keinesfalls ein authentisches Spaghetti Bolognese. Denn ich verzichte auf das Tomatisieren mit Tomatenmark. Aber dafür kommen genügend Rispetomaten und Kirschtomaten hinein. Und natürlich viel Hackfleisch, dann noch Schalotte und Knoblauch.

Das Besondere ist aber die halbe Habanero, die ich für die Schärfe hineingebe.

Und dann natürlich noch die vielen, frischen Kräuter, die in

die Sauce hineinkommen. Petersilie, Majoran, Oregano und Rosmarin. Nur der frische Thymian war mir leider ausgegangen.

Alles in allem ergibt dies eine variierte Spaghetti Bolognese mit einer wahrlich kräftigen und würzigen Sauce. Aber keine Bange, die Sauce ist aufgrund der verwendeten Habanerö nicht zu scharf, sie ist durchaus noch essbar.

Denn da die Pasta ja dabei das etwas neutralisierende Pendant darstellt, denn sie ist ja nicht gewürzt, darf die Sauce ruhig ordentlich Bums haben.

Als kleine Garnitur kommt natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano auf das Gericht.

Kochen Sie es nach und lassen Sie es sich schmecken! Ich habe mich jedenfalls schon den ganzen Tag auf das Gericht gefreut!

Für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanerö
- 5 Mini-Rispentomaten
- 10 Kirschtomaten
- 30 g Petersilie
- 15 g Majoran
- 15 g Oregano
- 15 g Rosmarin
- 1 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL scharfer Senf

- Salz
- Zucker
- 400 ml Gemüsefond
- 375 g Spaghetti
- Rapsöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Alle Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Schalotte und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Habanerö putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und

Habanerö glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben, kross anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen.

Tomaten dazugeben. Ebenfalls Kräuter dazugeben. Mit dem Fond ablöschen. Senf dazugeben. Mit dem Paprikapulver und mit Salz würzen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen. Pasta durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser abschütten.

Sauce abschmecken.

Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen. Inhalt auf zwei tiefe Pastatteller geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!