



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 73	Januar	2009
Spaghetti mit Hackfleisch-Sugo		

## ZUTATEN: für 5- 8 Personen

### Sugo

1 kg Rinds-Hackfleisch  
4 EL Olivenöl  
2 gehackte Zwiebel  
3 Knoblauchzehen gehackt  
2 entkernte, gehackte Chilischote  
4 EL Tomatenpüree  
2 Dose grob gehackte Pelati  
2 Lorbeerblatt  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz  
Bund gehackter, glattblättriger Peterli

### Spaghetti

1 kg Spaghetti  
4 EL Olivenöl  
Muskat und Pfeffer  
2 TL Salz  
Parmesan

## ZUBEREITUNG

### Sugo

1. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch unter ständigem Rühren anbraten.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und das Tomatenpüree dazu- geben. 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.

### Spaghetti

1. Die Spaghetti im kochendem Salzwasser in einem Suppentopf al dente kochen.
2. In ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser leicht abspülen.
3. Im Suppentopf das Olivenöl mit 4 EL Wasser, Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Sauce dazugeben und die Spaghetti darin schwenken.
4. In eine Spaghettiplatte anrichten und die restliche Sauce darüber verteilen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759  
**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)