

Spaghetti mit Fleischsoße

Das deftige Nudelgericht für Groß und Klein!



Zutaten

- 400 g Spaghetti Glutano
- 300 g Hackfleisch
- 150 g Speck
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 50 g Zwiebel
- 5 Esslöffel Tomatensoße
- 1/2 Glas Wein (rot oder weiß)
- 200 g Vollmilch

Portionen 4

Zubereitung

In einer Pfanne den kleingeschnittenen Speck anbraten, das kleingeschnittene Gemüse hinzufügen und alles etwas köcheln lassen.

Das Hackfleisch hinzufügen und weiterköcheln lassen. Sobald keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne zu sehen ist, mit dem halben Glas Wein aufgießen und die Tomatensoße und ein bisschen Wasser hinzufügen. Das Ganze einfach weiter kochen lassen, Salz und Pfeffer hinzufügen und immerzu etwas Milch hinzufügen. Zum Schluss eventuell etwas Kochsahne hinzufügen.

Die Spaghetti 10 Minuten lang bissfest garen. Mit der Fleischsoße servieren.