

Spaghetti mit Mozzarella - Sauce

Zutaten:

400 g Spaghetti
200 g passierte Tomaten
400 g Hackfleisch
250 g Mozzarella
100 g Champignons
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Dose Pizzatomaten
100 g Sahne
50 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
2 TL Oregano
Salz, Cayennepfeffer



Zubereitung:

- Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides im Olivenöl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Pizzatomaten mit der Flüssigkeit zugeben.
- Wein, passierte Tomaten und Sahne unterrühren.
- Pilze und Lauchzwiebeln in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit dem Oregano zur Soße geben.
- Etwa 10 Minuten einkochen lassen.
- Salzen und pfeffern.
- Mozzarella in kleine Stücke schneiden.
- Kurz vor dem Servieren unter die Sauce mischen.
- Spaghetti mit der Sauce servieren.