

Spaghetti à la HSK

Spaghetti à la HSK

- Liebling aller Schüler -

Aufkochen:

- 3 l Wasser - aufkochen
- 2 TL Salz
- 500 g Spaghetti - zugeben, 10 Min garen, abgießen
- 1 EL Margarine - im leeren Topf erhitzen, Nudeln wieder zugeben und mischen

Für die Soße:

- 5 EL Öl - erhitzen
- 1 Zwiebel würfeln - anbraten
- 500 g Rindergehacktes - zugeben, anbraten
- 1 Dose Pizza Tomaten - zugeben
- 1 Tetra Pack passierte Tomaten
- je 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 EL Oregano
- evtl. 1 Prise Zucker