

# Kochen mit Klaus

## Spaghetti in pikanter Chili-Bolognese (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 300 g Spaghetti, 250 g Rinderhack, Salz,
- 1-2 rote Chili, 1 rote Paprika, 2 Staudensellerie, 4 EL Tomatenmark,
- 250 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, 1 EL Pizzagewürz, Thymian,
- Oregano, Majoran, Olivenöl, Pfeffer, Zucker, 1 kleine Dose Erbsen,
- 2 EL Mehl, 40 g gehobelter Parmesan, Chili-Fäden zur Garnierung

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Chili fein hacken. Sellerie putzen u. in Streifen schneiden. Erbsen abgießen. Spaghetti nach Angabe zubereiten.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. Chili darin braten. Tomatenmark mitbraten. 150 ml Rotwein zugießen u. reduzieren lassen. Mehl einrühren u. mit Tomaten u. restl. Wein aufgießen. Paprika u. Sellerie unterheben, 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Erbsen u. Kräuter unterheben.



3. Spaghetti abgießen u. in tiefen Tellern mit der Chili-Bolognese anrichten. Mit Parmesan, Chili-Fäden u. Basilikum garnieren.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu einen guten Rotwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 27.06.2014