

Spaghetti mit Hackfleischsauce

Der Klassiker mit italienischem Flair

Einleitung: Schließe die Augen und stell dir vor, du sitzt an einer langen Tafel in der Toskana. Genau dieses Gefühl holst du dir mit dieser Sauce auf den Teller! Das Geheimnis liegt in der perfekten Abstimmung: Die fruchtige Tomate trifft auf kräftiges Rindfleisch, während die „No 6 Italienische Mischung“ mit ihrem Hauch von geräucherter Paprika und den wilden Kräutern für eine Tiefe sorgt, die man sonst nur aus Restaurants kennt. Ein Gericht, das so herrlich duftet, dass die Kinder schon beim Kochen freiwillig in die Küche kommen.

ZUTATEN

Fleisch & Basis

- 500 g Rinderhackfleisch (für den Geschmack)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- Etwas Olivenöl
- 400–500 g Spaghetti

Sauce & Gewürze

- 500 ml passierte Tomaten (beste Qualität) • 1 EL Tomatenmark
- 2 TL „No 6 Italienische Mischung“
- Frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Das Aroma-Fundament:

Würfle die Zwiebel fein. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hackfleisch scharf an, bis es schön krümelig ist und Farbe angenommen hat. Gib dann die Zwiebeln (und den Knoblauch) dazu und schwitze sie glasig an.

2. Die Gewürz-Explosion:

Jetzt kommt der entscheidende Handgriff: Gib das Tomatenmark und die 2 TL „No 6 Italienische Mischung“ direkt zum Fleisch. Röste alles unter Rühren kurz mit an. Durch die Hitze entfalten Thymian, Rosmarin und die feine Rauchnote der Paprika sofort ihr volles, intensives Bouquet.

3. Sanftes Köcheln:

Lösche das Ganze mit den passierten Tomaten ab. Rühre gut um und lass die Sauce bei niedriger bis mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten sanft köcheln. So verbinden sich die Aromen der Gewürzmischung perfekt mit der Tomate zu einer sämigen, vollmundigen Sauce.

4. Pasta Perfetta:

Koche die Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“. Gieße sie ab.

5. Das große Finale:

Mische die heißen Nudeln direkt mit der Sauce oder richte sie als großes Nest auf dem Teller an.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Ein großzügiger Berg frisch geriebener Parmesan darüber – und fertig ist das absolute Lieblingsessen, das Groß und Klein glücklich macht. Buon Appetito!