

# Spaghetti

Der Sinn dieses Rezeptes ist auf den Einsatz von teureren Maggi-Fix Komponenten zu verzichten.

## Rezept für ca. xx Personen (ca. xx Portionen)

- 1 Becher Sahne (200g)
- 2 kg gemischtes Hackfleisch (4 Packungen a 500g)
- 5 kg passierte Tomaten (10 Packungen a 500g)
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg geriebener Käse
- 1 Knoblauch-Knolle
- x Liter Wasser
- Öl zum Anbraten
- 1x 10g Glas Oregano
- x TL Salz
- x TL Pfeffer
- x TL Chillisflocken (mindestens)

## Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)

### Fleisch und Zutaten anbraten

1. Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten.
2. 500g Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und gut durchbraten
3. mit Oregano würzen
4. 2 Dosen Tomaten drauf
5. gut köcheln lassen und anschließend in den großen Topf packen.

### im großen Topf vermengen

1. x Liter Wasser dazu
2. die Sahne dazugeben
3. Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack

Gut kochen.

### Zum Nachwürzen am Tisch

- geriebener Käse

From:

<http://lusc.de/dokuwiki/> - **LUSC - Linux User Schwabach**

Permanent link:

<http://lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/spaghetti?rev=1159812479>

Last update: **2006/10/02 23:50**

