



Orientalische Spaghetti - Bolognese

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Spaghetti - Bolognese, abwechslungsreiche Alltagsküche

Zutaten

- 400 g Lammgehacktes, zerbröselt
- 250 g Spaghetti
- 100 g Schafskäse, zerbröselt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 kleine Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, grob gewürfelt
- 3 frische Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 400 g Auberginen, gewürfelt
- 500 ml ganze Tomaten (Konserve)
- 1/4 l Gemüsebrühe Instant
- 1 El Olivenöl
- Etwas Kreuzkümmel, gemahlener Chili, 1 Prise Zimt, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das zerbröselte Gehackte in 1 El Olivenöl in 2 Chargen anbraten, Farbe nehmen lassen, würzen.

Schritt3

Das Gemüse dazu geben, 2 - 3 min. braten, schmoren und die grob zerkleinerten Tomaten sowie die Gemüsebrühe aufgießen. Weitere 4 - 5 min. leise köcheln lassen, nachschmecken und kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel und Petersilie unter schwenken.

Schritt4

Die Spaghetti zeitgleich "bissfest" kochen, abgießen, abtropfen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Nudeln in einem Suppenteller anrichten, die Bolognese darüber geben und den zerbröckelten Schafskäse darüber streuen.

Schritt7

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orientalische-spaghetti-bolognese/>