

Kochen mit Klaus

Pfifferling-Bolognese auf Spaghetti

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 200 g Champignons,
- 60 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, Bratensaft, 3 EL Tomatenmark,
- 150 ml Weißwein, 300 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix f. Pfifferlingsauce,
- 1 Glas Pfifferlinge, Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin,
- Petersilie, 500 g Spaghetti, geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Champignons putzen u. in Scheiben schneiden. Zwiebeln u. Knobli fein würfeln. Pfifferlinge abgießen.



2. Schinkenwürfel bei mittlerer Hitze in Öl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln u. Knoblauch zufügen u. glasig braten. Tomatenmark mitbraten, mit Weißwein u. Brühe ablöschen. Fix u. 1 EL Bratensaft unterrühren, aufkochen. Salzen u. pfeffern. Pilze u. Kräutern unterheben.



3. Inzwischen Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit der Sauce u. Parmesan bestreut servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen trockenen Rot- oder Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 24.05.2013