

# Kochen mit Klaus

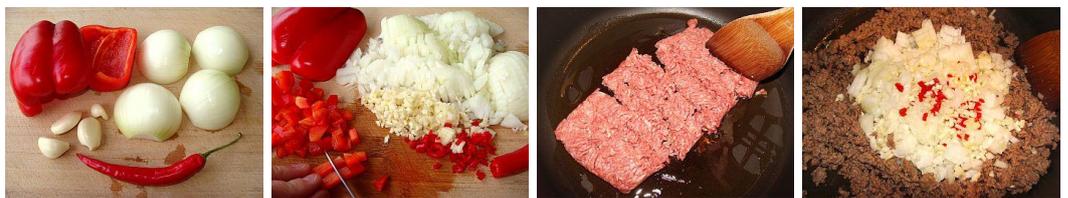
## Spaghetti mit pikanter Hack-Paprikasauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1-2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 250 g Spaghetti, 250 g Rinderhack, Salz,
- 1 rote Chili, 1 rote Paprika, 200 g scharfer Brotaufstrich mit Paprika,
- 250 ml Cremefine, Pfeffer, Zucker, 2 EL ital. TK-Kräuter, Basilikum,
- Olivenöl, frische Parmesanspäne, Chili-Fäden zur Garnierung

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. alles fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. klein würfeln. Chili fein hacken. Spaghetti nach Angabe zubereiten.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. Chili darin glasig dünsten. Salzen u. pfeffern, Paprika mitbraten. Cremefine zugießen, Brotaufstrich unterrühren, aufkochen u. mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Spaghetti abgießen u. in tiefen Tellern mit der Paprika-Hacksauce anrichten. Mit Parmesanspänen, Chili-Fäden u. Basilikum garnieren.



*Tipp des Chaoten:* *Genial lecker und super schnell!*

