

Cremige Tomatensauce mit Hackfleisch und Spinat

(für 4 Personen)

- 500g Pasta nach Wahl, idealerweise Linguine oder Spaghetti
- 500g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 150g Champignons
- 250g Spinat (frisch)
- 2 EL Frischkäse (natur)
- 400ml passierte Tomaten
- 2-3 EL geriebener Käse (z. B. Gouda)
- 2 EL Parmesan
- 1-2 EL Curryketchup
- 1 TL brauner Zucker
- Salz
- Öl

Hackfleisch in etwas Öl krümelig anbraten. Salzen und beiseite stellen. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken und die Champignons in Scheiben schneiden. Spinat gründlich waschen und abtropfen lassen, ggfs. sehr große Blätter halbieren.

Nudeln nach Packungsanleitung garen.

In einer großen Pfanne Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl glasig schwitzen, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Champignons dazu geben und mit garen, etwas salzen. Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Ebenfalls salzen. Frischkäse und passierte Tomaten einrühren und aufköcheln lassen. Curryketchup dazugeben, Parmesan und geriebenen Käse untermischen, Hackfleisch in die Sauce geben und alles gut verrühren. Mit Salz abschmecken, ggfs. nach Geschmack noch etwas mehr Käse dazu geben.

Nudeln auf Tellern anrichten und die Sauce darüber verteilen - Guten Appetit! :-)

Tipp: Wer mag, kann noch etwas getrocknete oder frische Kräuter unter die Sauce mischen, wie z. B. Basilikum, Oregano oder Thymian.