

# Ninas Spaghettigericht

## Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 300 g Hackfleisch
- 2 rote/grüne Paprika
- Pilze
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Chilischote
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie
- italienische Kräuter (Basilikum, Oregano, Majoran, Rosmarin, Thymian)
- 2 Frühlingszwiebeln
- Olivenöl

## Zubereitung

Nudeln kochen (al dente - anschließend mit etwas Öl vermischen, damit sie nicht so kleben).

Gemüse klein schneiden: Paprika, Pilze, Möhren, Lauch

Gewürzmischung vorbereiten: Chilischote, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Petersilie, Kräuter.

Hackfleisch anbraten, Gemüse anbraten (möglichst separat - schmeckt dann besser), zusammenrühren, Gewürzmischung und Nudeln dazu, vermischen

Zum Schluss die Frühlingszwiebeln kleinschneiden und darüber streuen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:ninas-spaghetti>

Last update: **23.12.2024 15:39**

