

# SPAGHETTI BOLOGNESE MIT KALAMATA OLIVEN

## SPAGHETTI BOLOGNESE MIT KALAMATA OLIVEN

„Das war lecker!“ sagt Bessere Hälfte während ich hier sitze und das Rezept für diese Pasta in Worte fasse. War es auch – nur eine kleine Abwandlung von der typischen Bolognese und schon geht die Pasta in eine ganz andere Richtung!



### Zutaten für 2 Personen:

300g Rinderhackfleisch

Olivenöl

1/2 EL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

1 kleine, rote Chili

1 TL Cumin

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

4 getrocknete Tomaten

400g Pizzatomaten

3 Scheiben Pancetta (oder Bacon)

100g Kalamata Oliven

etwas Basilikum

200g Spaghetti

### Zubereitung:

Als Vorbereitung schneide ich Zwiebel und Knoblauch klein. Der Rosmarin wird fein gehackt. Alles zusammen in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Pancetta in Streifen schneiden und mit anrösten.

Das Hackfleisch dazu geben und gut rühren und wenden damit es möglichst bröselig wird. Mit

Pfeffer, Salz, Cumin und Paprikapulver würzen.

Die fein gehackte Chili und die in kleine Stücken geschnittenen getrockneten Tomaten untermengen. Die Pizzatomaten dazu geben, kurz aufkochen und dann bei 180°C für 90 Minuten in den Ofen schieben. Es duftet so wunderbar!



Die Pasta kochen und für die letzten 10 Minuten die Oliven mit in die Bolognese geben.



Pasta und Sauce zusammen anrichten und gut miteinander vermengen.

Mit etwas frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!

