

Pikante Hackfleischsoße

Zutaten

(für 4 Personen)

500 g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel

1 Dose Champignons

2 EL Tomatenmark

700 ml Wasser

35 g Mehl

1 Zehe Knoblauch

1-2 TL Spicy's Pikante Hackfleischsoße (je nach Geschmack)

Salz, Pfeffer und Öl

Zubereitung

Hackfleisch in Öl anbraten und kräftig würzen mit Salz, Pfeffer und Spicy's Teufelszeug, gelegentlich umrühren, bis eine braune Kruste entsteht. Die Zwiebel klein würfeln und mit anbraten. Die Champignons in Scheiben schneiden und zugeben. Unter Rühren ca.10 Min. weiter braten.

Das Tomatenmark zufügen und gut vermengen. Kurz anschwitzen, dann das Mehl dazugeben und kräftig verrühren. Das Wasser zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Abschmecken und eventuell nochmals würzen.

Dazu passen Spaghetti oder Nudeln in allen Variationen und ein frischer Salat.