

Opas' Spaghetti

Zutaten für 4 Personen; Garzeit ca. 25 min.

- Schmalz
- Knoblauch
- Zwiebel
- 500 g Mett (gewürzt)
- 500 g Spaghetti
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Thymian, Majoran, Basilikum, Oregano
- Zucker, Kondensmilch
- 2 Dosen Tomatenmark a. 140 g

Thymian = Majoran < Basilikum
< Oregano

Schmalz erhitzen.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen

fein gehackte Zwiebel und Knoblauch glasieren.

Mett fein zerkleinern, unter ständiger Umrühren mit Gabel, anbraten.

Tomatenmark hinzugeben, Dosen mit Wasser ausspülen und unter Umrühren hinzugeben.

Gewürze nach Geschmack zufügen.

Unter kleiner Hitze, mit Deckel ca. 10-15 min. garen.

Mit Kondensmilch ~~und~~ Zucker abschmecken!

—

Spaghetti ca. 10-12 min kochen,

Wasser abgießen.

etw. wenig Öl im Topf, Spaghetti umrühren

Mit Parmesan servieren