

## *Spaghettitopf mit Zucchini, Hackfleisch, Tomaten und Minze*

*Da ist alles drin, was gut tut und schmeckt!*

*Am Vortag:*

*La Mise en Place:*

**1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Zucchini, 2 Tomaten, 1 Bund Basilikum, 1 Stängel Minze, Parmesan, Olivenöl, 250 g Hackfleisch vom Rind, 1 kleine Dose Pelati, Pfeffermühle, Koriander, 150 g Spaghetti**

*Die Vorbereitung:*

Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und Tomaten fein schneiden. Basilikum und Minze fein hacken und Parmesan reiben.

*Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Hackfleisch schön braten. Pelati, Zucchini und Tomaten zugeben, mit Pfeffer und Koriander bestreuen und alles 20 Minuten schmoren.

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

*Die Vollendung:*

Die Spaghetti und die Kräuter zum Gemüse-Hackfleisch geben, gut mischen, anrichten und mit Parmesan bestreuen – schmatz!

