

## *Spaghetti mit Hackfleisch, roter Peperoni und Rosmarin*

### *La Mise en Place:*

**2 Zweiglein Rosmarin, 2 rote Peperoni, 1 Knoblauchzehe, 200 g Spaghetti, Olivenöl, 200 g Hackfleisch vom Rind, Blumenpfeffer, Cayenne, 2 EL Tomatenpüree, 2 EL Crème fraîche, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Die Nadeln des Rosmarins, die Peperoni und den Knoblauch fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin die Peperoni und das Hackfleisch braten, bis dieses krümelig ist. Mit Blumenpfeffer und Cayenne bestreuen.

Knoblauch und Rosmarin zugeben und Tomatenpüree und Crème fraîche einrühren.

### *Die Vollendung:*

Die Spaghetti beifügen, mit Pfeffer bestreuen und gut warm werden lassen – keine Hexerei, dafür märchenhaft gut!

