



Million Dollar Spaghetti

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

📅 Backen: ca. 20 Min.

Portion (1/4): 841 kcal, F 32 g, Kh 76 g, E 59 g

Zutaten

für 4 Personen

350 g **Spaghettl**
Salzwasser, siedend

1 **Zwiebel**
1 **Knoblauchzehe**
Öl zum Braten

400 g **Hackfleisch (Rind)**

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

1 dl **Fleischbouillon**

180 g **Parmesan**

1 grosse Dose gehackte **Tomaten** (ca. 800 g)

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

150 g **Mozzarella**

1 TL getrockneter **Basilikum**

Und so wirds gemacht:

1. Spaghetti im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen. Spaghetti abtropfen, in die vorbereitete Form geben.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch in 2 Portionen je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten, Fleisch wieder begeben, Bouillon dazugießen, aufkochen. Käse fein reiben, 1/3 davon unter die Fleischsauce mischen, auf den Spaghetti verteilen. Restlichen Käse beiseite stellen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 10 Min. einkochen, würzen. Sauce auf dem Hackfleisch verteilen. Mozzarella grob reiben, mit dem beiseite gestellten Käse und Basilikum mischen, darüberstreuen.
4. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.

Form: Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet