



# Spaghetti „Tre di Carne“

## Das kann nur OSKAR



6 Basilikum Blätter

1 Zehe Knoblauch

1 Stück Ingwer (groß wie Zehe)

1 Dose geschälte Tomaten  
oder 4 frische Tomaten

100g Rindfleisch (gulaschgroß)

100g Schweinefleisch (gulaschgroß)

100g Putenfleisch (gulaschgroß)

150g Mais

Parmesan am Stück

Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

500g Spaghetti

250 ml Wasser

Zubereitung: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

OSKAR-TIPP

Zeit sparen! Nach Reihenfolge  
3 Arbeitsgänge im Behälter ohne  
Ausspülen! Ingwer und Mais  
kann man weglassen.

Wasser für die Spaghetti aufsetzen. Prise Salz und ein Schuss Olivenöl mit ins Wasser.

Stück Parmesan mit **Edelstahlmesser** fein hacken. Parmesan beiseite stellen.

Große Pfanne mit etwas Olivenöl heiss werden lassen.

Basilikumblätter, Knoblauch und Ingwer mit dem **Titanmesser** ganz fein hacken, anschließend das Fleisch und Salz und Pfeffer darüber streuen. 5 bis 7 Sekunden laufen lassen.

Alles in die Pfanne geben und unter ständigen Wenden das Fleisch gar braten. Pfanne beiseite stellen, abdecken, damit Fleisch nicht zu sehr austrocknet.

Nudeln inzwischen ins kochende Wasser geben und alle 2 Minuten rühren.

Im gleichen Behälter die Tomaten, Salz, Pfeffer, Oregano mit Edelstahlmesser pürieren und anschließend mit dem Mais in die Fleischpfanne giessen. Das restliche Wasser (125 ml) in den Behälter schütten, nochmal laufen lassen und so die gewonnenen Reste ebenso in die Pfanne geben. 5 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, immer wieder rühren.

Spaghetti abgießen, kleines Stück Butter darauf schmelzen lassen und mit Fleisch-Tomatensauce anrichten. Auf dem Teller mit gehackten Parmesan bestreuen.



