

Spaghetti Tacos

Zutaten für 2 Portionen:

- 8 Taco-Schalen
- 300 g Hackfleisch
- 150 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml pürierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- getrocknete italienische Kräuter
- Olivenöl
- Meersalz



Zubereitung:

- Zum Start schälen wir die Zwiebel und würfeln diese sehr fein. Das gleiche machen wir mit dem Knoblauch.
- Nun stellen wir einen Topf mit Wasser auf und bringen dieses zum kochen. Sobald das Wasser kocht, kommt Salz und die Spaghetti dazu.
- Für die Taco-Schalen heizen wir den Ofen auf 180°C bei Unter-/Oberhitze auf.
- Währenddessen stellen wir eine hohe Pfanne auf und bringen diese auf Temperatur. Sobald diese heiß ist, geben wir etwas Olivenöl in die Pfanne und dann das Hackfleisch dazu. Dies wird dann scharf angebraten.
- Dann geben wir die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu und dünsten beides kurz mit an.

- Anschließend kommt das Tomatenmark hinzu und wird kurz mit angebraten, bevor wir es mit den pürierten Tomaten ablöschen und einkochen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den italienischen Kräutern verfeinern.
- Nachdem der Ofen warm ist, geben wir die Taco-Schalen für ca. 5 Minuten hinein.
- Sobald die Nudeln bissfest sind, gießen wir diese kurz ab und geben Sie sofort zu der Sauce. Alles durchmengen und nun können wir mit dem anrichten beginnen.

Tipp:

Ich kann euch beim Anrichten nur empfehlen, die Taco-Schalen direkt aus dem Ofen zu verarbeiten, denn dann sind diese noch leicht flexibel und lassen sich einfacher füllen.



Was wird noch benötigt?

Pfanne, Topf, Nudelsieb, Schneidebrett, Messer, Holzlöffel