**Spaghetti mit Tomatensauce** (Für 4 bis 5 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 500g Nudeln | Großer Topf |
| 250g Fleischwurst | Pfanne |
| 200g Tomatenketchup | Holzlöffel |
| 200g passierte Tomaten | Durchschlag |
| Salz | Brettchen |
| Pfeffer | Messer |
| Kräuter | Gabel |
| Wasser |  |
| 1 große Zwiebeln |  |
| 2EL Butter |  |
| 1EL Mehl |  |

**Zubereitung**

1. Wasser zum Kochen bringen
2. Nudeln dazugeben, weich kochen und abgießen
3. Nudeln warm halten
4. Zwiebeln und Fleischwurst in Würfel schneiden
5. Butter in der Pfanne erhitzen
6. Zwiebeln und Fleischwurst anbraten
7. Mehl hinzugeben und rühren
8. mit etwas Wasser ablöschen
9. passierte Tomaten dazugeben und kochen lassen
10. Tomatenketchup dazugeben
11. abschmecken mit Salz, Pfeffer und Kräutern

 **Guten Appetit!!!!**