



vegetarisch

# Spaghetti-Soße

**1 große Zwiebel** sehr klein würfeln und anbraten  
**1 rote, 1 grüne, 1 gelbe Paprika** (bei großen, reicht je 1 halbe) auch sehr klein würfeln und mit  
**1 Packung Pomito** (= 500 g passierte Tomaten)  
**1 Teelöffel Oregano**  
**1 Teelöffel Majoran**  
**1 Teelöffel Basilikum**  
**2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe**  
**Pfeffer** zu den Zwiebeln geben und alles gut verrühren. Köcheln lassen, bis die Spaghetti gar sind.

**Alternative mit Mett:**

**1 Zwiebel** würfeln und anbraten  
**400 g Rinder/ oder Schinkenmett vom Schwein** (Achtung, wenn Mett bereits gewürzt ist) dazugeben und während des Anbratens kleinbröseln. Bei nicht gewürztem Mett

**1 Tütchen Hackfleischgewürz** oder Pfeffer und Salz dazugeben  
**1 Teelöffel Oregano**  
**1 Teelöffel Majoran**  
**1 Teelöffel Basilikum**  
**1 Packung Pomito** (= 500 g passierte Tomaten) und  
**1 Packung Pomito 200 g**  
**2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe** unterrühren

