

Nudel-Hackfleisch-Pfanne

Für 4 Portionen:

300-400 g Nudeln	z.B. Penne	500 g Rinderhackfleisch
Olivenöl	1 Stück Paprika	rot, gelb oder orange
2 Stück kleine Zwiebeln	2 Stück Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
2 Dosen passierte Tomaten	1 handvoll Kirschtomaten	1 TL Gemüsebrühe
gehackte Petersilie	1 EL Oregano	Salz und Pfeffer
100-150 g geriebener Käse		

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Nudelwasser aufheben Die Paprikaschoten waschen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kirschtomaten waschen und halbieren.

In einer Pfanne das Hackfleisch in etwas Öl krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Paprika zugeben und kurz mitbraten. Die passierte Tomaten mit den Kirschtomaten, Petersilie und Oregano zugeben und alles für einige Minuten garen. Die Brühe einrühren.

Die Nudeln abtropfen lassen und zur Tomatensoße geben.

Den Käse über die Nudel geben und leicht unterheben. Sobald dieser geschmolzen ist und Fäden zieht, ist die Nudel-Hackfleisch Pfanne fertig. Mit etwas frischer Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 12. Juni 2024