One-Pot-Pasta mit Hackfleisch

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	200 g frischer Baby-Spinat
80 g Parmesan	4 EL Sonnenblumenöl	500 g gem. Hackfleisch
700 ml Gemüsebrühe	500 g Fusilli	100 g TK-Erbesen
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	Muskat

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat waschen und beiseite stellen. Parmesan reiben. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch goldgelb anbraten. Hack dazugeben und mitbraten.

Mit Brühe aufgießen, die Fusilli dazugeben und gut umrühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren. Ggf. noch etwas mehr Brühe angießen.

Nach 7 Minuten Erbsen, Spinat und Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zum Schluss 30 g des Parmesans hinzufügen.

Abschmecken und mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

NN am 12. März 2025