Ajvar-Hackfleisch-Pfanne mit Nudeln

Für 2-3 Portionen

300 g Nudeln	300 g gem. Hackfleisch	40 g Parmesan
200 ml Sahne	3-4 EL Ajvar	400 ml stückige Dosen-Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	3 EL Tomatenmark
2 EL Gartenkräuter	Salz, Pfeffer	Majoran, Basilikum
1 Prise Zucker	Olivenöl	

Nudeln kochen:

Setze einen großen Topf mit Salzwasser auf und koche die Nudeln nach Packungsanleitung al dente. Gieße sie ab, fange dabei etwas Nudelkochwasser auf und stelle die Nudeln beiseite.

Hackfleisch anbraten:

Erhitze in einer großen Pfanne etwas Olivenöl und brate die Zwiebelwürfel glasig an. Füge den Knoblauch hinzu und dünste ihn kurz mit, bis er duftet. Gib das Hackfleisch in die Pfanne und brate es bei mittlerer Hitze krümelig und goldbraun an.

Würzige Sauce zubereiten:

Rühre das Tomatenmark unter das Hackfleisch und lasse es kurz anrösten so wird die Sauce noch aromatischer. Gib die Tomatenstückchen, den Ajvar und die Sahne hinzu. Verrühre alles gut und würze die Sauce mit Salz, Pfeffer, Majoran, Basilikum und einer Prise Zucker. Lass die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln, damit sie schön sämig wird.

Alles vereinen:

Gib die gekochten Nudeln direkt in die Pfanne mit der Sauce und vermische alles gut. Falls die Sauce zu dick ist, füge etwas vom aufgefangenen Nudelwasser hinzu, um die Konsistenz anzupassen. Hebe die frisch gehackten Kräuter unter und lasse alles kurz durchziehen.

Anrichten:

Serviere die Ajvar-Hackfleisch-Pasta in tiefen Tellern, garniere sie mit frisch geriebenem Parmesan und optional ein paar Kräutern.

NN am 14. März 2025