

Curryrahm-Nudeln mit Hackfleisch

Für 4 Portionen:

2 Möhren	250 g Nudeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 Lauchstange	1 EL Öl
300 g Hackfleisch, gem.	Currypulver	200 g Schlagsahne
125 ml Brühe		

Möhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Nudeln bissfest kochen. Möhrenwürfel 5 Min. vor Ende der Garzeit zufügen.

Abgießen und alles gut abtropfen lassen.

Inzwischen Zwiebeln in feine Würfel, Lauch in Ringe schneiden.

Hackfleisch im Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln anbraten, Lauch mit andünsten. Mit Curry würzen und mit Brühe und Sahne ablöschen. Etwas einkochen. Nudeln und Hack zufügen. Evtl. noch einmal abschmecken.

NN am 24. Juni 2025