

Nudel-Hackfleisch-Pfanne mit Pilzen

Für 4 Personen

1 kl. Paprikaschote	1 kl. Zucchini	250 g Champignons
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
300 g kl. Nudeln	Salz, Pfeffer	300 g Rinderhack
2 EL Tomatenmark	500 ml Gemüsebrühe	200 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch		

Paprika vierteln, entkernen, waschen und in kurz Streifen schneiden.

Zucchini waschen, putzen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken.

1 EL Öl in einer großen tiefen Pfanne erhitzen. Pilze darin 3 Minuten kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, 2 Minuten weiterbraten. Paprika und Zucchini zugeben, 4 Minuten anbraten.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen.

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Hack darin 5 Minuten krümelig braten. Tomatenmark zugeben, 1-2 Minuten anrösten. Gemüse wieder zugeben, mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen, Frischkäse zugeben. Alles aufkochen und zugedeckt 5 Minuten köcheln.

Inzwischen Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Hack- Pfanne abschmecken. Nudeln abgießen und die Hälfte in die Pfanne geben, alles mischen. Mit Schnittlauch bestreuen. Rest Nudeln dazu reichen.

NN am 20. Oktober 2025