

Hirtennudeln mit Hack

Für 4 Personen

Salz, Pfeffer	Zucker	süßes Paprikapulver
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
500 g gem. Hackfleisch	400 g Nudeln	2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	200 g Schlagsahne	glatte Petersilie
50 g Parmesan		

3-4 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Hack darin unter Rühren 5-8 Minuten krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, 2 Minuten weiterbraten.

Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Tomatenmark zum Hack geben und kurz anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen.

Sahne und 200 ml Nudelkochwasser zugießen und aufkochen.

2-3 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika abschmecken.

Ist die Soße zu stark eingekocht, noch etwas mehr Nudelwasser unterrühren.

Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Käse grob reiben. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Hacksoße mischen. Mit Petersilie und Parmesan bestreut servieren.

NN am 20. Oktober 2025