

# Hackfleisch-Lauch-Topf mit selbstgemachten Nudeln

**Für zwei Personen**

**Für den Hackfleischtopf:**

200 g Lammhackfleisch	1 Stange Lauch	1 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe	1 Chilischote
50 g Butter	100 g Schmand	200 g passierte Tomaten
3 EL mittelscharfer Senf	2-3 EL Tomatenmark	Cayennepfeffer
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Nudeln:**

2 Eier	500 g Mehl	Salz
--------	------------	------

**Für die Garnitur:**

1 Frühlingszwiebel	1 TL Schmand
--------------------	--------------

**Für den Hackfleischtopf:**

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Knoblauch abziehen und pressen. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Hackfleisch, Chili, Knoblauch und Butter zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und braten, bis das Hackfleisch gegart ist. Tomatenmark einrühren und mitbraten.

Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Zur Hackfleischmasse geben und leicht rösten. Senf einrühren. Anschließend die passierten Tomaten zugeben und köcheln lassen bis der Lauch gegart ist. Zum Schluss Schmand einrühren und alles mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Nudeln:**

Eier und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, dann kurze Zeit im Kühlschrank ruhen lassen. Nudelteig mit einem Nudelholz/Nudelmaschine ausrollen und mit einem scharfen Messer Teig in eine Art Bandnudeln schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

**Für die Garnitur:**

Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Hackfleisch-Lauch-Topf mit Frühlingszwiebel und Schmand garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Wonneberger am 11. Januar 2021