

Hackfleisch-Pfanne mit Nudeln und Gemüse

Für 4 Portionen:

500 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	100 g Bacon
1,5 Stk. Paprika	500 g Hörnchen-Nudeln	1 Stange Lauch
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
1 L Gemüsebrühe	1 EL Tomatenmark	1 EL Ajvar
Petersilie	Schmand	

Bacon und Zwiebeln würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zunächst den Bacon anbraten, dann die Zwiebeln hinzufügen und schließlich mit dem Hackfleisch gut anbraten Tomatenmark und Ajvar zum Hackfleisch geben und mit anrösten; danach würzen.

Paprika in kleine Würfel und Lauch in Scheiben schneiden.

Das Gemüse mit in die Pfanne geben und 5 min. dünsten.

Anschließend mit der Brühe ablöschen. Die Nudeln ungekocht hinzufügen und alles 10-20 Minuten köcheln lassen bis die Brühe aufgesogen ist.

Zum Abschluss würzen, abschmecken, Schmand unterrühren und mit Petersilie bestreuen.

NN am 16. Mai 2021