

Cowboy-Nudeltopf

Für 4 Portionen

2 rote Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	2 rote Paprika
Pflanzenöl	400 g Rinderhackfleisch	2 EL Tomatenmark
400 g stückige Tomaten	500 ml Gemüsebrühe	1 EL Worcestersoße
250 g kurze Nudeln	2 Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer
150 g gerieb. Käse		

Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehen. Hacke beide fein.

Wasche die Paprika und schneide sie in Würfel.

Erhitze in einem großen Topf ausreichend Öl und brate das Hackfleisch krümelig. Gib, sobald das Fleisch leicht gebräunt ist, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazu und brate alles für weitere 5 Minuten, bis das Gemüse weich ist.

Füge Tomatenmark, stückige Tomaten, Gemüsebrühe, Worcestersoße hinzu und vermenge alles gut miteinander.

Gib die ungekochten Nudeln in den Topf und bringe die Mischung einmal zum Kochen. Reduziere die Hitze und lass alles für 12-15 Minuten kochen, bis die Nudeln al dente sind.

Rühre immer wieder um, damit nichts am Boden festkocht.

Putze die Frühlingszwiebeln und schneide sie in feine Ringe.

Schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab und verrühre zuletzt den geriebenen Käse im Topf, sobald die Nudeln gar sind.

Verteile die Nudeln auf tiefen Tellern und garniere das Gericht mit den Frühlingszwiebelringen.

NN am 17. Juni 2026