

Paprika-Hackfleisch-Pfanne mit Nudeln

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

400 - 500 g glutenfreie Nudeln
(alternativ normale Nudeln)

1 TL Öl

500 g Rinderhack

1 Zwiebel

2 rote Paprika

200 ml passierte Tomaten

1 EL Tomatenmark

200 ml pflanzliche Sahne (alternativ normale Sahne)

2 Knoblauchzehen (oder 1 TL
Knoblauchpaste)

Pfeffer & Salz

1 Prise Rosenpaprika

2 TL Paprika, edelsüß

Je 1 TL getrockneten Thymian,
Rosmarin, Senf & Zucker

1 EL Oregano

1 guter Schuss Rotwein

Chilipulver (nach Geschmack)

Zubereitung:

Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel pellen und ebenfalls in Würfel schneiden. Knoblauch pellen und pressen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin abraten. Das Hack dazugeben und krümelig braten. Nun den Knoblauch und die Paprika in die Pfanne geben und alles gut vermengen .

Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe gar kochen.

Die Paprika-Hackfleisch-Pfanne mit Thymian, Rosmarin, Oregano, Senf, Chili, Zucker und Rosenpaprika würzen. Rotwein und Tomatenmark unterrühren und passierte Tomaten und Sahne angießen. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Lecker schmeckt hierzu Schafskäse, der über das fertige Gericht gekrümelt wird.