



All-in-one-Hack-Pasta

Zutaten für 4 Personen:

400 g Nudeln (z.B. Spirelli, Penne...)
600 g Hackfleisch, gemischt
1 rote Zwiebel
1-2 Knoblauchzehe(n)
3 EL Tomatenmark
3 EL Sojasauce
400 ml passierte Tomaten
 aus der Flasche/Dose (gerne mit Würze)
200 ml Sahne
ca. 700 ml Fleischbrühe
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
2 EL ital. Kräuter getrocknet
100 g Parmesan, gerieben
Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Das Hackfleisch in einem beschichteten Topf mit Olivenöl anbraten. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch fein hacken und mitbraten. Tomatenmark + Sojasauce zugeben und das Hack bereits mit Pfeffer, Salz, Kräuter + Zucker würzen und vermengen. Die passierten Tomaten mit Sahne + Fleischbrühe und den rohen Nudeln zufügen und alles vermengen. Deckel auflegen und die Pasta kochen bis diese al dente ist und die Flüssigkeit aufgesogen hat. Zwischenzeitlich immer mal wieder umrühren.

Die Garzeit, sowie die Flüssigkeitsmenge richtet sich nach der Nudelsorte, es kann sein, dass also noch etwas Brühe nachgeschüttet werden muss.

Etwas 2 Minuten vor Ende der Garzeit den Parmesan zugeben, dieser gibt der Sauce ebenfalls nochmals Bindung. Das Gericht mit Pfeffer, Salz + Kräuter abschmecken.

Hinweis:

Verwende unbedingt einen beschichteten Topf, damit die Pasta nicht am Topfboden haftet.

Tipp:

Serviere die Pasta mit einem Klecks Ricotta und geriebenem Parmesan.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de