

WÜRZIG UND CREMIG:
LECKERE NUDELPFANNE SCHNELL GEMACHT

ONE-POT TACO PASTA



Schnell gemacht und superlecker: Die One-Pot Taco Pasta von @sallyswelt verspricht Dir kulinarische Geschmackserlebnisse aus Mexiko. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Erbsen verfeinert hast Du in nur 20 Minuten eine würzig cremige Nudelpfanne gezaubert!

ZUTATEN

- | | |
|--------------------------------------|--|
| » 30 g Olivenöl | » 1 TL Oregano |
| » 400 g Hackfleisch | » 1 TL Paprika, edelsüß |
| » 1 Zwiebel | » 400 g Nudeln (z. B. Piccolini, Mini Pepe Rigate) |
| » 3 Knoblauchzehen | » 50 g Grana Padano / Parmesan (gerieben) |
| » 50 g Tomatenmark | » 100 g Erbsen (TK) |
| » 900 g Gemüsebrühe od. Fleischbrühe | |
| » 200 g Sahne | |
| » 1 TL Salz | |
| » 0,5 TL Pfeffer | |
| » 0,5 TL Chiliflocken | |
| » 0,5 TL Kreuzkümmel | |
| » 1 Lorbeerblatt | |



ZUBEREITUNG:

- 01.** Erwärme das Öl in einem großen (Gusseisen-)Topf auf mittelhoher Hitze und brate das Hackfleisch darin krümelig an.
- 02.** Schneide in der Zwischenzeit die Zwiebel und Knoblauchzehen in feine Würfel. Brate sie mit dem Hackfleisch etwa 2-3 Minuten bei geschlossenem Deckel an. Gib das Tomatenmark dazu, rühre es ein und lösche nun alles mit etwa 700 g der Gemüse- oder Fleischbrühe ab.
- 03.** Füge die Sahne und Gewürze hinzu und lasse die Soße aufkochen. Gib die Nudeln hinein und rühre die Zutaten um. Stelle den Herd nun auf mittlere Hitze und lasse die Nudeln in der Soße mit Deckel etwa 10 Minuten köcheln – rühre dabei immer mal wieder um.
- 04.** Füge die restliche Gemüse-/Fleischbrühe bei Bedarf hinzu, falls die Nudeln noch zu bissfest sind – das variiert je nach Nudelsorte.
- 05.** Schalte den Herd aus, füge zum Schluss den geriebenen Käse und die Erbsen hinzu, rühre alles gut durch, lasse das Gericht etwa 5 Minuten im Topf ziehen und serviere es dann.

GUTEN APPETIT!