



ONE POT TACO PASTA / WÜRZIGE, CREMIGE 20 MINUTEN NUDELPFANNE



Bei uns gibts ganz oft One Pot Gerichte, weil diese Eintöpfe super schnell gekocht sind. Hier sparst du nicht nur Zeit, sondern auch viel Arbeit und Geschirr. Die Zutaten werden alle in einem einzigen Topf zubereitet und so hat man innerhalb von nur 20 Minuten ein perfektes Hauptgericht. Die One Pot Taco Pasta Nudelpfanne ist cremig und würzig und kann perfekt nach einem langen Arbeitstag oder einfach zwischendurch gekocht werden. Ein super günstiges Studentenessen, welches hervorragend schmeckt.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Kochzeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Erwärme das Öl in einem großen (Gusseisen-) Topf auf mittelhoher Hitze und brate das Hackfleisch darin krümelig an. 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. 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. Füge die restliche Gemüse-/Fleischbrühe bei Bedarf hinzu, falls die Nudeln noch zu bissfest sind – das variiert je nach Nudelsorte. 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. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 30 g** Olivenöl
- 400 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 3** Knoblauchzehen
- 50 g** Tomatenmark
- 900 g** Gemüsebrühe
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- ½ TL** Chiliflocke
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1** Lorbeerblatt
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 400 g** Nudeln (z. B. Piccolini, Mini Pepe Rigate)
- 50 g** Grana Padano (gerieben)
- 100 g** Erbsen (TK)