Nudeln a la Gaby
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr gem. Hackfleisch, 1 Schlangengurke, 5 Tomaten, 4 Zwiebeln, 1 Tasse Instant-Brühe (gr. Tasse), 1 Becher süße Sahne, 1 Becher Schmand oder Creme fraiche, Salz, 500 gr Nudeln (Penne).

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln vierteln. Gurke schälen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten ebenfalls würfeln.

Die Zubereitung:

Hackfleisch mit den Zwiebeln anschmoren. Brühe hinzufügen. Gurke und Tomaten ebenfalls dazugeben. Sahne und Schmand (Creme fraiche) einrühren und etwas einkochen lassen. (ca. 10 min.)
Zwischenzeitlich die Nudeln nach Anweisung kochen.
Das Gericht mit den Gewürze abschmecken, Tomatenmark nach Geschmack hinzugeben.

Die fertige Soße über die Nudeln geben oder miteinander mischen.

Dieses Rezept hat eigentlich keinen Namen, stammt aber von einer Arbeitskollegin mit Namen "GABY".