Paprika-Hack-Nudeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Rinderhackfleisch, 4 Lauchzwiebeln, 4 rote Paprika, 2 Teelöffel Gemüsebrühe (Instant), ca 200 ml Tomatenketchup, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Becher Schmand, Mondamin (Klassische Mehschwitze, hell), Salz, Pfeffer, Oregano, Italienische Kräuter (aus dem Glas), 400 gr Nudeln (z.B. Tagliatelle).

Die Zubereitung:

Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne (ohne oder evtl. auch in etwas Fett) kross anbraten, mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Oregano würzen. Lauchzwiebeln klein hacken, Paprika würfeln. Beides zum Hackfleisch geben und kurz mit anbraten. Mit 400 ml Wasserr ablöschen, Gemüsebrühe, Ketchup und Tomatenmark dazugeben und auf mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Mondamin andicken und mit Schmand verfeinern. Dazu passen Nudeln wie z.B. Tagliatelle.