Paprika-Nudeltopf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebeln, 2 mittelgroße Knoblauchzehen, 500 gr gemischtes Hackfleisch, 3 Esslöffel Tomatenmark, 750 ml Brühe, 500 gr stückige Tomaten, 3 mittelgroße Paprikaschoten (2 gelbe, 1 rote), 200 gr Nudeln (z.B. Gabelspaghetti), 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise schwarzer Pfeffer.

Die Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln bzw. durch die Presse drücken. Öl in einem Topf erhitzen, Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz anbraten. Tomatenmark zufügen, anrösten, mit Cayennepfeffer würzen. Brühe und stückige Tomaten angießen und 15 Minuten einköcheln lassen.

2. Inzwischen die Paprika halbieren, putzen, entkernen, abbrausen und in Würfen schneiden. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.

3. Paprika in den Eintopf geben, 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln unterheben und erwärmen.

Wer es vegetarisch mag, kann auch statt Hackfleisch 250 g rote und weiße Bohnen nehmen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de