

Curry-Rahmnudeln mit Hackfleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Möhren (ca. 250 gr), 250 gr kurze Nudeln (z.B. Rigatoni), 1 mittelgroße Zwiebel, 1 mittelgroße Stange Lauch, 1 Esslöffel Öl, 300 gr gem. Hackfleisch, Curry, 200 gr Schlagsahne, 0,125 l klare Brühe (Instant), Pfeffer, Salz, Paprika, Curry, Chayennpfeffer.

Die Vorbereitungen:

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls fein würfeln. Porree waschen, längs halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 min. bissfest garen. Möhren 5 Min. vor Ende der Garzeit zufügen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Porree zufügen und ca. 5 Min. mitdünsten. Mit Curry (nach Geschmack) würzen und mit Sahne und Brühe ablöschen. Etwas einkochen. Nudeln und Hackfleisch untermischen. Abschmecken und fertig ist ein Prima-Nudel-Gericht, das ich seit Jahren immer wieder gerne auch für Freunde koche.