

Hackfleisch-Lauch-Pfanne

Wenn ich eines oft koche, dann sind es Nudelgerichte. Wir lieben Nudeln über alles! Nicht nur mein Mann und ich, sondern auch die Kinder. Normalerweise wird bei uns öfters am Essen rumgemeckert, aber bei Pasta sind alle einer Meinung.

Diese superschnelle Hackfleisch-Lauch-Pfanne mit Bandnudeln sieht nicht nur megalecker aus, sondern schmeckt auch gigantisch gut. Ist nicht schwer das nach zu kochen, aber vielleicht ist es für den ein oder anderen eine neue Idee.





Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Bandnudeln
- 500 g Hackfleisch
- 2 Stangen Lauch
- 100 ml Sahne
- 100 g Sahneschmelzkäse
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- 1 – 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

1. Die Nudeln in Salzwasser kochen.
2. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten.
4. Den Lauch dazugeben und mit 1 – 2 EL Mehl bestäuben und andünsten.
5. Mit der Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und aufkochen

lassen, dabei ab und zu umrühren.

6. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

7. Den Schmelzkäse einrühren.

8. Die Nudeln abgießen und zu der Sahnesoße hinzugeben.

Guten Appetit!











