

## Rezept

# Cowboy-Pasta

Ein Rezept von Cowboy-Pasta, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Spaghetti	Salz
<b>2</b> Zwiebeln (ca. 150 g)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Öl	<b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> große Dose Tomatenmark (140 g Inhalt)	<b>2 EL</b> mildes Ayvar (Paprikapüree, aus dem Glas)
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 kleine und 1 großen Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Die Spaghetti in 6-8 cm lange Stücke brechen. Die Nudelstücke nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Beides fein hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren 1-2 Min. anbraten. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren ebenfalls 3-4 Min. anbraten.
3. Tomatenmark und Ayvar einrühren. Gemüsebrühe und Aceto balsamico zugießen. Alles gut vermischen und die Sauce bei mittlerer Hitze 5-6 Min. sanft kochen lassen.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und die Spaghetti unterheben. Die Cowboy-Pasta in der Pfanne servieren.