

Rezept

# Hackfleischpfanne

Ein Rezept von Hackfleischpfanne, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>1</b> Möhre	<b>50 g</b> Lauch
<b>50 g</b> Knollensellerie	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> Olivenöl
<b>70 g</b> Beefsteakhack	<b>1/4 TL</b> Sambal oelek
<b>1 TL</b> Tomatenmark	<b>125 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1/2 TL</b> getrockneter Thymian	Salz
ca. 120 g gekochte Nudeln (ungekocht 50 g)	<b>1 TL</b> Parmesan, frisch gerieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Möhre, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und im heißen Öl anbraten. Das Gemüse unter Rühren 2 Min. mitbraten.
2. Dann das Hackfleisch zugeben und unter Rühren krümelig braun braten. Sambal oelek, Tomatenmark, Gemüsebrühe und Thymian unterrühren, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 8-10 Min. köcheln.
3. Die Nudeln untermischen und warm werden lassen. Vor dem Essen mit Parmesan bestreuen.