

Rezept

Nudeln mit Kräuterhack

Ein Rezept von Nudeln mit Kräuterhack, am 25.05.2026

Zutaten

200 g Tagliatelle	Salz
2 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	250 g Hackfleisch (Rind oder Schwein und Rind gemischt)
2 Päckchen TK-Kräuter (italienische Mischung mit roten Zwiebeln)	75 ml Fleischbrühe (ersatzweise Weißwein oder Sherry)
2 TL Tomatenmark	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln im Wasserkocher etwa 2 l Wasser zum Kochen bringen, dann in einen Topf gießen und salzen. Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Das Öl erhitzen, Zwiebelringe und Knoblauch kurz anbraten. Hack untermischen und unter Rühren braten, bis es nicht mehr rot ist. Kräuter, Brühe und Tomatenmark untermischen, 2 Min. weiterbraten. Salzen und pfeffern. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen.