

Rezept

# Nudeln mit grüner Hackfleischsauce

Ein Rezept von Nudeln mit grüner Hackfleischsauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>60 g</b> Lieblingsnudeln	Salz
<b>150 g</b> Rucola	<b>1/2</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> Öl
<b>40 g</b> Rinderhackfleisch	Pfeffer
<b>1 EL</b> Crème fraîche	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kinderportion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen.

---

2. Inzwischen die Rucolablätter waschen, putzen und grob zerteilen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

---

3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und gut durchbraten, dabei immer wieder mit einem Löffel zerstoßen, damit es krümelig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Crème fraîche und Rucola unter die Sauce rühren. Mit Muskat abschmecken.