

Rezept

Nudelpfanne mit Hack

Ein Rezept von Nudelpfanne mit Hack, am 14.04.2024

Zutaten

2 EL Butter	600 g gegarte Bandnudeln (das sind 300 g ungekochte Bandnudeln, ersatzweise auch andere Nudelreste)
200 g TK-Erbsen	400 g gemischtes Hackfleisch
1/2 Bund Schnittlauch	50 g frisch geriebener Parmesan
50 g Sahne	1 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Darin die Nudeln bei starker Hitze unter Rühren in etwa 2 Minuten leicht knusprig werden lassen.

2. Die Erbsen und das Hackfleisch dazugeben, die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und alles weitere 3-4 Minuten braten, bis das Fleisch krümelig ist. Dabei häufig durchrühren.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Parmesan mit Sahne und Tomatenmark verrühren und unter die Nudeln mischen, bis der Käse schmilzt - das geht ganz schnell. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich auf den Tisch stellen, den Schnittlauch darüberstreuen. Dazu passt außerdem ein Salat, z. B. ein Tomatensalat.