

Rezept

Orient-Pasta

Ein Rezept von Orient-Pasta, am 30.03.2023

Zutaten

250 g Käse-Tortellini (aus dem Kühlregal, ersatzweise frische Tagliatelle)	Salz
1 EL Olivenöl	4 Frühlingszwiebeln
Pfeffer	200 g Rinderhackfleisch
2 EL Ajvar	rosenscharfes Paprikapulver
1 Knoblauchzehe	150 g Sahne-Naturjoghurt
	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Olivenöl in einer Wokpfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln und Hackfleisch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Ajvar würzen.

3. Den Joghurt in eine kleine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren, mit Salz abschmecken.

4. Die abgetropften Nudeln zum Hackfleisch in die Pfanne geben, alles gut vermischen und heiß werden lassen. Orient-Pasta auf großen tiefen Tellern mit der Joghurtsauce anrichten. Nach Belieben mit Paprikapulver bestreuen.