

Rezept

Petersilienhackfleisch mit Joghurt

Ein Rezept von Petersilienhackfleisch mit Joghurt, am 20.04.2024

Zutaten

4 Knoblauchzehen	300 g Joghurt
Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl	400 g Rinderhackfleisch
1/2 EL edelsüßes Paprikapulver	je 1 TL rosenscharfes Paprikapulver und gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in ein Schälchen pressen. Den Joghurt untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis es krümelig ist. Das Fleisch mit beiden Sorten Paprikapulver, gemahlenem Kreuzkümmel, Zimtpulver und Salz würzen und offen ca. 5 Min. köcheln lassen.

3. Die Petersilie untermischen und zusammenfallen lassen. Das Hackfleisch und die Joghurtsauce getrennt servieren. Beim Essen die Nudeln mit dem Hackfleisch mischen und mit je 1 Klecks Joghurt garnieren. Das Petersilienhackfleisch schmeckt gut zu Spaghetti oder schmalen Bandnudeln.