

DEUTSCHLAND:

15 – Minuten – Pfanne

(4 Personen)

Zeitbedarf: 75 Min.

500 g Hackfleisch	in heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 rote Paprika	halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls kurz anbraten.
2 Bund Frühlingszwiebeln	waschen und in nicht zu dünne Ringe schneiden.
	Paprika und Frühlingszwiebeln zum Hackfleisch geben und kurz mit anbraten.
1000 ml Brühe	angießen und zum Kochen bringen.
250 g Gabelspaghetti (oder andere nicht zu große Nudeln)	zugeben. Die Nudeln unter Rühren gar kochen lassen. Mit
Tomatenmark, Salz und Pfeffer, Kräutern	abschmecken. Wenn das Gericht noch zu flüssig ist, mit
Soßenbinder	andicken.
	<u>Varianten:</u> <i>asiatisch:</i> Curry statt Tomatenmark <i>mexikanisch:</i> Tomatenmark, Chili, rote Bohnen, Mais

Kalkulation:

500 g Hackfleisch	1,89
2 Bund Frühlingszwiebeln	2,38
2 rote Paprika	1,35
250 g Gabelspaghetti	0,35
Umlage für sonst. Zutaten	1,00
	Summe:
	6,97
	pro Person:
	1,74