

## One-Pot-Gericht: Nudel-Hackpfanne

- 2 EL Olivenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 250 g Hörnchennudeln
- 1 Liter kräftige Gemüsebrühe
- 1 Stange Lauch
- 300 g rote Paprika, rot oder Zucchini, Champignons etc. (Gemischt geht auch!)
- 30 g Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- Salz, mildes Paprikapulver (edelsüß), schwarzer Pfeffer
- 1 Becher Crème Fraîche (150 - 200 g)
- frische Petersilie

Als erstes erhitzt Du **2 EL Olivenöl** in einer großen **Pfanne** und brätst das **Hackfleisch** darin auf höchster Stufe kräftig **krümelig** an, dabei schon mit einer guten **Prise Salz** würzen.

In der Zwischenzeit die **Paprika** (Zucchini, Champignons) waschen und in kleine **Würfel** schneiden sowie den **Lauch gründlich** reinigen, der Länge nach halbieren und in feine **Streifen** schneiden.

Das **Tomatenmark** unter das **Hackfleisch** rühren kurz **anbraten** sowie direkt im Anschluss das **Gemüse** für ca. **2 - 3 Minuten** mit anbraten und nochmal alles mit etwas **Salz**, mildem **Paprikapulver** und einer Prise **Zucker** würzen.

Den Liter **Brühe** dazu gießen, die **Hörnchennudeln ungekocht** unterrühren und alles für **8 - 10 Minuten** köcheln lassen. Danach nochmals nach **Belieben** mit **Salz**, **Paprikapulver** und **schwarzem Pfeffer** aus der Mühle abschmecken.

**Crème Fraîche** unterrühren und mit gehackter **Petersilie** bestreuen.