

Nudeln Rezepte

Piratennudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe

400 g	Rinderhack			- edelsüß
6	Essl. Olivenöl	1/2 Teel.	Kümmel	
1	Zwiebel	2 Essl.	Zitronensaft	
1	Knoblauchzehe	1/2 Teel.	Pfeffer	
	- oder mehr :)		-schwarz	
1	Paprika		6 El Wasser	
	-rot	2	Prisen Salz	
50 ml	Fleischbrühe	1	Bund Schnittlauch	
1	Teel. Paprikapulver			

Nudeln:

400 g Nudeln
4 l Wasser

4 Teel. Salz

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Bandnudeln kochen und beiseite stellen.

Hackfleisch in 2 El Öl krümelig braten, restliches Öl hinzufügen, dazu die in Würfel geschnittene Zwiebel und die klein gehackte Knoblauchzehe; 5 Minuten anbraten. Die in Streifen geschnittene Paprika hinzufügen, umrühren, zugedeckt 3 Minuten köcheln.

Brühe, Wasser, Gewürze und Zitronensaft hinzufügen, noch einmal aufkochen. Schnittlauch klein schneiden und mit den abgossenen Nudeln zum Fleisch geben, alles gut umrühren und noch 2 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.