

# Schnelle Hackpfanne mit Hörnchen nudeln & Gemüse



Alles wird ganz praktisch nur in einer Pfanne gekocht - auch die Nudeln. Das schnelle Essen schmeckt der ganzen Familie und steht in nur 25 Minuten auf dem Tisch.

Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

15 Min.

Gesamtzeit

25 Min.



330 Bewertungen

Portionen: 4 Personen

## ZUTATEN

- 500 g Rinderhackfleisch fleischlose Alternative: z.B. Soja-Hack
- 250 g Hörnchen nudeln alternativ andere Mini-Nudeln mit ca. 7-8 Minuten Kochzeit
- 1 Liter Gemüsebrühe Brühwürfel oder selbst gemacht
- 1 Stange Lauch in feine Streifen geschnitten
- 300 g Paprika, rot klein gewürfelt
- 30 g Tomatenmark
- 2 EL Pflanzenöl z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, mildes Paprikapulver (edelsüß), schwarzer Pfeffer zum Würzen und Abschmecken
- Creme Fraiche und frische Petersilie zum Servieren

## ANLEITUNG

1. Als erstes erhitzt Du **2 EL Pflanzenöl** in einer großen Pfanne und brätst das **500 g Rinderhackfleisch** darin auf höchster Stufe **kräftig krümelig** an, dabei schon mit einer guten **Prise Salz** würzen.



2. In der Zwischenzeit die **300 g Paprika** waschen und in kleine Würfel schneiden sowie die **1 Stange Lauch** putzen, waschen und in feine **Ringe** schneiden.

**TIPP:** Du kannst auch noch anderes klein geschnittenes Gemüse verwenden das Du im Kühlschrank hast, wie z.B. Möhren. Je bunter desto schöner.



3. 30 g **Tomatenmark** unter das **Hackfleisch** rühren kurz **anbraten** sowie direkt im Anschluss das klein geschnittene **Gemüse** für ca. **3 Minuten** mit anbraten und nochmal alles mit etwas **Salz**, mildem **Paprikapulver** und einer Prise **Zucker** würzen.



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



5. Mit gehackter **Petersilie** und **Creme Fraiche** servieren sowie einem knackigen grünen **Salat**. Ich wünsche Dir einen guten Appetit!



**Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?**

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

## WAS MEINST DU ?

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben. Das würde mich sehr freuen.

*Deine Emi*

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter [www.emmikochteinfach.de](http://www.emmikochteinfach.de)

